1000 лучших рецептов котлет, зраз, голубцов и другое рубленое мясо

РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

На страницах этой книги собраны лучшие рецепты котлет, зраз, голубцов, тефтелей, а также фаршированных рубленым мясом овощей. С помощью этой книги вы без труда приготовите долму, пельмени, хинкали, манты, а также вкуснейшие пирожки с рубленым мясом.

- Дарья Владимировна Нестерова
  - Введение
  - Котлеты
    - Паровые котлеты из говядины
    - Паровые котлеты из говядины с рисом
    - Паровые котлеты из говядины с кабачками и грибами
    - Классические котлеты из говядины
    - Паровые котлеты из говядины с гречневой крупой
    - Котлеты из говядины с зеленью укропа
    - Котлеты из говядины с шампиньонами
    - Котлеты «Нежные»
    - Котлеты из говядины и курицы с черносливом
    - Острые котлеты из говядины
    - Чесночные котлеты из говядины
    - Томатные котлеты из говядины
    - Котлеты из говядины с морковью
    - Котлеты из говядины с кабачками
    - Котлеты из говядины со шпиком
    - Котлеты из говядины со шпинатом
    - Котлеты из говядины с красным луком
    - Котлеты из говядины, свинины и маслин
    - Котлеты из говядины и свинины с орехами
    - Котлеты из говядины с авокадо
    - Ароматные котлеты из говядины
    - Котлеты из говядины и куриных сердец
    - Котлеты из говядины и маринованных опят
    - Котлеты из говядины и куриной печени
    - Котлеты из говядины со спаржей и соевым соусом
    - Котлеты из говядины с сельдереем
    - Котлеты «Богатырские»
    - Котлеты из говядины и гороха
    - Котлеты из говядины с чесночными стрелками

- Котлеты из говядины с овощами
- Котлеты «Праздничные»
- Котлеты из говядины с капустой
- Оригинальные котлеты в фольге
- Котлеты из свинины с соусом из эстрагона
- Котлеты с овощами, запеченные в духовке
- Котлеты с ореховым соусом
- Котлеты из свинины и говядины с жареным картофелем
- Котлеты из свинины с начинкой из говяжьей печени
- Котлеты из свинины с орехами и вермутом
- Котлеты из свинины с сушеными грибами
- Котлеты из свинины с рисом
- Котлеты в соусе из опят и горчицы
- Котлеты с отрубями
- Котлеты «Диетические»
- Котлеты из свинины с кабачками
- Котлеты с картофелем и сельдереем
- Котлеты с кислыми яблоками
- Котлеты со снытью и кинзой
- Котлеты со шпинатом и щавелем
- Котлеты со шпинатом и укропом
- Котлеты с зеленью и морковным соком
- Котлеты из свинины с крапивой
- Котлеты с болгарским перцем и сельдереем
- Котлеты из смешанного фарша с зеленым луком
- Котлеты с тыквой, запеченные в духовке
- Котлеты с помидорами черри и сыром
- Котлеты по-амстердамски
- Котлеты из телятины с ветчиной и сливками
- Котлеты по-болгарски
- Котлеты из утки в соевом соусе
- Котлеты из индейки с соусом терияки
- Котлеты из курицы в лимонной глазури
- Котлеты из курицы с черносливом и плавленым сыром
- Котлеты из курицы и болгарского перца в томате
- Котлеты из курицы с соусом из ананаса
- Котлеты из курицы с перцем чили
- Котлеты из курицы по-китайски
- Котлеты из курицы по-татарски
- Котлеты из курицы со свеклой
- Паровые котлеты из баранины

- Паровые котлеты из баранины с нутом
- Паровые котлеты из баранины с маринованным луком
- Классические котлеты из баранины
- Котлеты из баранины с сельдереем
- Котлеты из баранины с брынзой и грибами
- Котлеты из баранины и курицы с перепелиными яйцами
- Котлеты из баранины и утки с айвой
- Котлеты из баранины с кукурузой
- Котлеты из баранины, говядины с чесноком и киви
- Котлеты из баранины и утки с кешью
- Котлеты из баранины по-алжирски
- Котлеты из говяжьей печени и шампиньонов
- Котлеты из говяжьей печени с баклажаном
- Котлеты из говяжьей печени с морковью
- Котлеты из говяжьей печени и свинины
- Котлеты из куриной печени и риса
- Котлеты из куриной печени с зеленью
- Котлеты из куриной печени и брокколи
- Котлеты из куриной печени с чесночным соусом
- Котлеты из куриной печени с консервированной фасолью
- Котлеты из свиной печени с пшенной крупой
- Котлеты из мяса кролика с сельдереем и карри
- Котлеты из мяса кролика и телятины с картофелем
- Котлеты из мяса кролика с луком-пореем
- Котлеты из мяса кролика и курицы с цветной капустой
- Котлеты из мяса кролика и куриной печени с зеленью сельдерея
- Котлеты из бараньей печени в остром соусе
- Котлеты из мяса кролика и телятины с цукини, запеченные в микроволновой печи
- Котлеты из бараньей печени с апельсиновым соусом

○ Зразы
- Зразы из говядины с белыми грибами
- Зразы из говядины с зеленью под белым соусом
- Зразы из говядины с корейской морковью и яйцами
- Зразы из говядины с квашеной капустой

- Зразы из телятины с соусом бешамель
- Зразы из говядины с подливой из петрушки
- Зразы из телятины по-итальянски
- Зразы из говядины с солеными огурцами и каперсами
- Зразы из свинины с вешенками и морковью
- Зразы из свинины с картофелем и грибами
- Зразы из свинины с морковью и помидорами
- Зразы из свинины с апельсиновым соусом
- Зразы из свинины с баклажанами и луком
- Зразы из баранины с луком и кинзой
- Зразы из баранины с маринованным чесноком и помидорами
- Зразы из баранины с грибным соусом
- Мясные зразы с гречневой кашей
- Мясные зразы с рисом и грибами
- Зразы из курицы с начинкой из ананасов и петрушки
- Зразы из курицы с зеленым горошком и гарниром из брокколи
- Зразы из курицы с начинкой из картофеля и грибов
- Зразы из курицы под голландским соусом
- Зразы из курицы с луком и черносливом
- Зразы из курицы с йогуртовым соусом
- Зразы из индейки, запеченные со сметаной
- Зразы из индейки с творогом и зеленью
- Зразы из мяса птицы с соусом из чернослива

○ Голубцы и долма
- Голубцы с говядиной
- Голубцы с говядиной, рисом и морковью
- Голубцы с говядиной и шампиньонами
- Голубцы с говядиной в сметане
- Голубцы по-запорожски
- Жареные голубцы со свининой и брынзой
- Голубцы с бараниной и зеленью кинзы
- Голубцы со смешанным фаршем и красным вином
- Голубцы с курицей, рисом и цукини
- Голубцы с курицей, зеленым горошком и морковью
- Голубцы с курицей, рисом и карри
- Голубцы с курицей и болгарским перцем
- Голубцы с уткой и яблоками

- Голубцы из краснокочанной капусты с уткой, фасолью, кукурузой и щавелем
- Голубцы с уткой под сырным соусом
- Голубцы с мясом гуся и черносливом
- Голубцы из пекинской капусты с мясом кролика
- Голубцы из пекинской капусты с копченой курицей и маринованной морковью
- Голубцы из савойской капусты с ветчиной и грибами
- Традиционная долма
- Долма с говядиной на пару
- Долма с курицей, шампиньонами и карри

○ Тефтели и фрикадельки
- Тефтели из свинины
- Тефтели из свинины с шампиньонами
- Тефтели из свинины с зеленью
- Тефтели из свинины с морковью
- Тефтели из свинины с овощным соусом
- Тефтели из свинины с цукини и свежими помидорами
- Тефтели из говядины с картофелем
- Тефтели из говядины с черным рисом и чесноком
- Тефтели из говядины в клюквенном соусе
- Тефтели из говядины в грибном соусе
- Тефтели по-украински
- Тефтели «Московские»
- Тефтели с квашеной капустой по-русски
- Тефтели «Прибалтийские»
- Тефтели из баранины с патиссонами в медовом соусе
- Тефтели из баранины с овощами
- Тефтели из баранины в сметане
- Тефтели из баранины с сельдереем
- Тефтели из баранины с маслятами
- Тефтели из баранины с репой
- Тефтели из курицы с овощами
- Тефтели из курицы в панировке
- Тефтели из курицы с овощами и маслинами
- Тефтели из утки с каперсами и яблоками
- Тефтели из утки на пару
- Тефтели из говяжьей печени с зеленью
- Тефтели из говяжьей печени с морковью
- Тефтели из говяжьей печени с опятами

- Тефтели из куриной печени с овощами
- Тефтели из куриных потрохов с помидорами
- Фрикадельки из курицы на пару
- Фрикадельки из курицы в соевом соусе
- Заливные фрикадельки из говядины
- Фрикадельки из говядины с маринованными овощами
- Фрикадельки из баранины с мятой
- Фрикадельки из тушеной говядины
- Острые фрикадельки из вареной говядины
- Фрикадельки из говядины и грибов в панировке
- Фрикадельки «Нежные»
- Фрикадельки из мяса кролика, тушенные в вине
- Фрикадельки из мяса кролика в сметане
- Фрикадельки из филе утки, тушенные с морковью и капустой
- Фрикадельки из индейки в томатном соусе
- Фрикадельки из гусиной печени

○ Пельмени, манты и хинкали
- Русские пельмени
- Пельмени по-украински
- Пельмени по-белорусски
- Пельмени по-китайски
- Пельмени с говядиной, чесноком и морковью
- Пельмени в бульоне по-казахски
- Пельмени с бараниной, луком и картофелем
- Жареные пельмени по-узбекски
- Пельмени с мясом курицы
- Пельмени с мясом курицы и грибами
- Пельмени с говяжьей печенью и луком
- Классические узбекские манты с бараниной и курдючным салом
- Манты с кониной и тыквой
- Манты с говядиной и салом
- Манты с бараниной и тыквой по-казахски
- Хинкали со смешанным фаршем, шпинатом и мускатным орехом
- Хинкали с бараниной и свининой
- Хинкали с бараниной, курицей и грибами

○ Пироги, беляши, чебуреки
- Пирог с мясом и рублеными яйцами
- Пирог со свининой, капустой и тмином
- Пирог со свининой и белыми с грибами
- Пирог с мясом и солеными грибами

- Пирог с курицей, морковью и грибами
- Пирог с выменем и грибами
- Курник с морковью и зеленью
- Курник с рисом и шиитаке
- Открытые пирожки со свининой
- Открытые пирожки со свининой и грибами
- Пирожки с печенью и рисом
- Пирожки с печенью и пшенной кашей
- Пирожки с куриными сердцами и картофелем
- Пирожки с индейкой и морковью
- Жареные пирожки со свининой, луком, морковью и сыром
- Пирожки с говядиной и цветной капустой
- Пирожки с ливером
- Пирожки с куриной печенью и зеленым луком
- Пирожки с печенью, рисом и яйцом
- Пирожки с почками, рисом и морковью
- Пирожки с печенью, шпинатом и яйцом
- Пирожки с бараниной и грибами
- Пирожки с мясом, гречневой кашей и грибами
- Пирожки с почками и солеными огурцами
- Пирожки с мясом, картофелем и луком
- Пирожки с мясным фаршем и помидорами
- Пирожки с говядиной, беконом и картофелем
- Пирожки с говядиной и квашеной капустой
- Беляши с мясным фаршем и зеленью
- Беляши со свининой и рисом
- Беляши с отварной телятиной и белыми грибами
- Беляши со свининой и кукурузой
- Беляши с мясом, грибами и пшенной кашей
- Беляши с мясом, грибами и зеленым луком
- Перемячи с бараниной
- Беляши с мясом и петрушкой
- Беляши с бульоном
- Беляши с чесноком
- Беляши по-башкирски
- Беляши по-казахски из мяса сайгака
- Беляши с курицей и гречневой кашей
- Беляши с мясом гуся и пшеничной кашей
- Беляши с куриными сердцами, картофелем и луком
- Ржаные беляши с картофелем, говядиной и салом
- Беляши по-арабски

- Классические чебуреки
- Чебуреки с мясом и сыром
- Чебуреки с мясом и грибами
- Чебуреки с индейкой
- Чебуреки с говядиной, картофелем, морковью и болгарским перцем
- Чебуреки из телятины с чесноком и петрушкой
- Чебуреки с мясом курицы
- Чебуреки с бараниной и гранатовым соком
- Чебуреки с мясом кролика

○ Фаршированные овощи
- Баклажаны, фаршированные свининой, рисом и помидорами
- Баклажаны, фаршированные свининой и корейской морковью
- Баклажаны, фаршированные говядиной и зеленью
- Баклажаны, фаршированные говядиной и шампиньонами
- Баклажаны, фаршированные бараниной
- Баклажаны, фаршированные бараниной, под чесночным соусом
- Баклажаны, фаршированные мясом кролика
- Баклажаны, фаршированные курицей, с соусом ткемали
- Баклажаны, фаршированные курицей и грибами
- Кабачки, фаршированные говядиной и солеными огурцами
- Кабачки, фаршированные печенью и морковью
- Кабачки, фаршированные курицей и кукурузой
- Кабачки, фаршированные курицей и грибами
- Свекла, фаршированная свининой и яблоками
- Свекла, фаршированная свининой и грибами
- Свекла, фаршированная ливером и луком
- Свекла, фаршированная куриными потрошками, под чесночным соусом
- Помидоры, фаршированные бараниной и зеленым горошком
- Помидоры, фаршированные бараниной, рисом и кукурузой
- Помидоры, фаршированные бараниной и кинзой
- Помидоры, фаршированные свининой и луком-пореем
- Помидоры, фаршированные свининой и

морковью
- Помидоры, фаршированные свининой и гречневой кашей
- Помидоры, фаршированные курицей, с греческим соусом
- Помидоры, фаршированные курицей и каперсами
- Помидоры, фаршированные курицей и орехами
- Помидоры, фаршированные индейкой, с франкфуртским соусом
- Болгарский перец, фаршированный свининой, грибами и луком
- Болгарский перец, фаршированный печенью, рисом и кукурузой
- Болгарский перец со свининой и орехами
- Болгарский перец, фаршированный говядиной, капустой и грибами
- Болгарский перец, фаршированный мясом, морковью и кукурузой
- Болгарский перец, фаршированный мясом и шампиньонами
- Болгарский перец, фаршированный мясом кролика и грибами
- Картофель, фаршированный мясом, жареными грибами и зеленью
- Картофель, фаршированный бараниной
- Картофель, фаршированный мясом и солеными огурцами
- Картофель, фаршированный печенью

○ Вклейка

Дарья Владимировна Нестерова 1000 лучших рецептов котлет, зраз, голубцов и другое рубленое мясо

Введение

Существует множество блюд, которые можно приготовить из рубленого мяса. И это не только котлеты, голубцы и зразы, но и множество других вкусных и полезных кушаний.

Лучше всего делать фарш самостоятельно, а не покупать готовый. Чтобы приготовить фарш, тщательно промойте мясо, срежьте пленки и жир, крупно нарежьте и пропустите через мясорубку. Для котлет и зраз в мясной фарш, как правило, добавляют размоченный в молоке или воде пшеничный хлеб либо панировочные сухари, лук, чеснок, яйца и специи.

Перед обжариванием котлеты и зразы можно запанировать в муке, сухарях или манной крупе. Для приготовления тефтелей, долмы, голубцов и фрикаделек в фарш часто добавляют рис и мелко нарезанные овощи, для приготовления пельменей – лук и перец.

Приведенные в данной книге рецепты рассчитаны как на хозяек, которые только учатся готовить, так и на тех, кто, достигнув вершин кулинарного искусства, не боятся экспериментировать, осваивая рецепты новых блюд.

Котлеты

Паровые котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 2 ломтика пшеничного хлеба, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, картофелем и ломтиками хлеба, добавить яйцо. Фарш посолить, поперчить и перемешать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить в корзину пароварки, готовить 30 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Паровые котлеты из говядины с рисом

Ингредиенты

500 г говядины, 50 г риса, 1 луковица, 1 яйцо, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить рис и яйцо. Фарш посолить и перемешать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить в корзину пароварки, готовить 30 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Паровые котлеты из говядины с кабачками и грибами

Ингредиенты

500 г говядины, 50 г риса, 1 луковица, 1 яйцо, 300 г кабачков, 100 г шампиньонов, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить рис и яйцо. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Грибы промыть, очистить, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Кабачки и грибы выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить на среднем огне, посолить, тушить на слабом огне до готовности, охладить, смешать с фаршем. Из фарша сформовать котлеты, варить на пару до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Классические котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ломтика пшеничного хлеба, 50 мл молока, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке. Лук и чеснок очистить, вымыть.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и хлебом. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Паровые котлеты из говядины с гречневой крупой

Ингредиенты

400 г говядины, 1 луковица, 50 г гречневой крупы, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки кетчупа, 4 клубня картофеля, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком. Гречневую крупу варить до полуготовности, откинуть на сито, смешать с фаршем.

Фарш посолить, сформовать из него котлеты, выложить в пароварку и варить до готовности.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Картофель вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, добавить молоко, масло, размять до пюреобразного состояния.

Котлеты выложить на блюдо, полить кетчупом, гарнировать картофелем, посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говядины с зеленью укропа

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 1 ломтик пшеничного хлеба, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом.

Зелень укропа вымыть, нарубить, добавить в фарш. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с шампиньонами

Ингредиенты

500 г говядины, 100 г шампиньонов, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с грибами.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты «Нежные»

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г филе курицы, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 2 ломтика пшеничного хлеба, 100 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, 4 столовые ложки кетчупа, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Хлеб замочить в теплом молоке. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам.

Говядину и филе курицы промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом. Фарш посолить, перемешать.

Из фарша сформовать большие лепешки, на середину каждой положить половинку яйца, соединить края. Изделия обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Котлеты выложить на блюдо, полить кетчупом, посыпать зеленью петрушки.

Котлеты из говядины и курицы с черносливом

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г филе курицы, 150200 г чернослива, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 ломтик пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать.

Говядину и филе курицы промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и ломтиком хлеба.

В фарш добавить яйцо, соль, перец, перемешать. Из фарша сформовать изделия в виде лепешек. На середину каждого положить предварительно замоченный чернослив, свернуть, сформовать котлеты.

Изделия обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Острые котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, 50 г майонеза, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать.

Зелень кинзы вымыть, нарубить. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком, ломтиком хлеба и картофелем. В фарш добавить яйцо, майонез, перец и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Чесночные котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 6 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть. Лук крупно нарезать, 3 зубчика чеснока измельчить. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить, перемешать с измельченным чесноком.

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, зубчиками чеснока и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, перец и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, обвалять в смеси зелени.

Томатные котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 50 г томатной пасты, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком хлеба.

В фарш добавить яйцо, томатную пасту, перец и соль, сформовать котлеты.

Выложить котлеты на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с морковью

Ингредиенты

500 г говядины, 3 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ломтика пшеничного хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, морковью и ломтиками хлеба, добавить яйцо.

Фарш посолить, поперчить и перемешать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говядины с кабачками

Ингредиенты

300 г говядины, 100 г кабачков, 1 луковица, 1 яйцо, 20 г майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Кабачок вымыть и крупно нарезать. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и кабачком, в фарш добавить яйцо, майонез и соль. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говядины со шпиком

Ингредиенты

400 г говядины, 100 г шпика, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ломтика пшеничного хлеба, 50 мл молока, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления

Шпик обжарить до вытапливания жира, шкварки вынуть.

Хлеб размочить в молоке. Лук и чеснок очистить, вымыть.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и хлебом. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и шкварками.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить до готовности.

Котлеты из говядины со шпинатом

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 пучок шпината, 1 ломтик пшеничного хлеба, 50 г манной крупы, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом.

Шпинат вымыть, нарубить, добавить в фарш.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в манной крупе, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с красным луком

Ингредиенты

500 г говядины, 3–4 красные луковицы, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и луком.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины, свинины и маслин

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г нежирной свинины, 100 г маслин без косточек, 1 луковица, 2 ломтика пшеничного хлеба, 100 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Хлеб замочить в теплом молоке.

Говядину и свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом. Фарш посолить, перемешать.

Из фарша сформовать небольшие лепешки, на середину каждой положить по 2–3 маслины, соединить края.

Изделия обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины и свинины с орехами

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г нежирной свинины, 50 г ядер грецких орехов, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 60 г панировочных сухарей, 1 ломтик пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Говядину и свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком, орехами и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, соль, перец, перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с авокадо

Ингредиенты

500 г говядины, 1 авокадо, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 50 г сметаны, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 60 мл растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Авокадо вымыть, удалить косточку, крупно нарезать.

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, авокадо, ломтиком хлеба и картофелем. В фарш добавить яйцо, сметану, перец и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Ароматные котлеты из говядины

Ингредиенты

600 г говядины, 4 веточки любистка, 1 пучок зелени сельдерея, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 60 мл растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень сельдерея вымыть, нарубить. Веточки любистка вымыть.

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, любистком и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, перец и соль, сформовать котлеты.

Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, посыпать зеленью сельдерея.

Котлеты из говядины и куриных сердец

Ингредиенты

400 г говядины, 200 г куриных сердец, 50 г майонеза, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Говядину и подготовленные куриные сердца промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, майонез, перец и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины и маринованных опят

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г маринованных опят, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 2 столовые ложки жира, 50 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и вымыть. 2 луковицы нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо промыть и нарезать крупными кусками.

Мясо, грибы и 2 луковицы пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, перец и соль, перемешать и положить в прохладное место на 2 часа.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире. Готовые котлеты сбрызнуть уксусом, выложить на блюдо, оформить кольцами репчатого лука, посыпать зеленым луком.

Котлеты из говядины и куриной печени

Ингредиенты

400 г говядины, 200 г куриной печени, 2 луковицы, 2 столовые ложки жира, 40 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо и куриную печень промыть, нарезать крупными кусками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо, печень и лук пропустить через мясорубку, добавить в фарш перец и соль, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым жиром и жарить до готовности. Котлеты сбрызнуть уксусом, посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говядины со спаржей и соевым соусом

Ингредиенты

500 г говядины, 100 г корейской спаржи, 20 мл соевого соуса, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки жира, 50 г панировочных сухарей, 20 г тертого хрена, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо промыть и нарезать крупными кусками.

Мясо, лук и спаржу пропустить через мясорубку, добавить соевый соус, перец и соль, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире.

Готовые котлеты посыпать тертым хреном, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком.

Котлеты из говядины с сельдереем

Ингредиенты

500 г говядины, 2 стебля сельдерея, 1 пучок зелени укропа, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками.

Сельдерей вымыть, крупно нарезать.

Мясо, лук и сельдерей пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, размоченный в теплой воде хлеб, перец и соль, перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Котлеты «Богатырские»

Ингредиенты

400 г говядины, 200 г жирной свинины, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Фарш посолить, смешать с 1 яйцом. Сливочное масло нарезать кубиками. Из фарша сформовать изделия в виде лепешек, положить на середину каждого кубик сливочного масла, соединить края.

Изделия обмакнуть в оставшееся взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить с обеих сторон на сильном огне в течение 5 минут. Котлеты выложить на противень и довести до готовности в разогретой до 150 °С духовке.

Котлеты из говядины и гороха

Ингредиенты

500 г говядины, 100 г гороховой каши, 3 луковицы, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 1 ломтик пшеничного хлеба, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и гороховой кашей.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с чесночными стрелками

Ингредиенты

500 г говядины, 50 г чесночных стрелок, 50 г майонеза, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Чесночные стрелки вымыть. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с чесночными стрелками.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и майонезом.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с овощами

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 баклажан, $^1/_2$ свеклы, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 100 мл молока, 2–3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, баклажан, свеклу вымыть, очистить и нарезать крупными кусками. Чеснок очистить и вымыть. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части.

Картофель, морковь, баклажан, свеклу, чеснок и лук пропустить через мясорубку, смешать с фаршем, посолить, добавить молоко, муку, яйцо, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, затем полить сметаной.

Котлеты «Праздничные»

Ингредиенты

400 г говядины, 2 луковицы, 4 клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки винного уксуса, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки молока, 1 яйцо, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 4 столовые ложки растительного масла, 2–3 помидора, 1 столовая ложка горчичного соуса, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, мелко нарезать, полить уксусом, оставить на 15–20 минут. Лук очистить, вымыть. Одну луковицу крупно нарезать, вторую нарезать кольцами и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла.

Картофель вымыть, очистить, варить в подсоленной воде до готовности, добавить сливочное масло и молоко, размять до пюреобразного состояния.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки.

Говядину и крупно нарезанный лук пропустить через мясорубку, добавить яйцо, чеснок, соль, перец, перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым оставшимся растительным маслом, жарить до готовности. Помидоры вымыть и нарезать небольшими кружочками.

Зелень петрушки вымыть. Котлеты выложить на блюдо, гарнировать картофельным пюре, оформить помидорами с горчичным соусом, украсить кольцами лука и веточками петрушки.

Котлеты из говядины с капустой

Ингредиенты

400 г говядины, 1 луковица, 1 ломтик батона, 50 мл молока, 1 яйцо, 200 г белокочанной капусты, 1 морковь, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$ чайной ложки сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Ломтик батона замочить в молоке. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком батона. Капусту вымыть, мелко нарезать, перетереть с солью и сахаром, полить уксусом. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть.

В фарш добавить яйцо, морковь, капусту соль и перец. Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу украсить веточками укропа.

Оригинальные котлеты в фольге

Ингредиенты

400 г смеси говяжьего и куриного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 20 мл растительного масла, 1 киви, 3 ломтика ананаса, 10–12 ягод черешни, 150 г твердого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Киви вымыть, очистить, нарезать кружочками. Черешню вымыть, удалить косточки. Сыр нарезать кубиками.

Фарш перемешать с луком, яйцом, посолить и поперчить, сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать в течение 5 минут. Переложить котлеты на фольгу, сверху выложить киви, ананас, черешню и сыр. Фольгу свернуть и положить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут.

Котлеты из свинины с соусом из эстрагона

Ингредиенты

700 г свиного фарша, 1 яйцо, 200 г томатной пасты, 20 г муки, 20 г листьев эстрагона, 100 г топленого масла, 200 мл костного бульона, перец, соль.

Способ приготовления

Листья эстрагона вымыть. Фарш смешать с яйцом, посолить, поперчить, сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым топленым маслом (50 г), жарить до готовности, переложить в миску.

В сковороду положить томатную пасту, влить бульон, добавить муку, смешанную с оставшимся топленым маслом. Варить, помешивая, в течение 2 минут. Соус процедить, добавить эстрагон, положить котлеты и нагревать в течение 10 минут. Котлеты выложить на тарелку, полить соусом.

Котлеты с овощами, запеченные в духовке

Ингредиенты

500 г смеси говяжьего и свиного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 20 мл растительного масла, 1 стручок болгарского перца, 1 цукини, 2 моркови, 1 клубень картофеля, 150 г твердого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Морковь, цукини и картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена. Сыр нарезать ломтиками.

Фарш перемешать с луком, яйцом, посолить и поперчить, сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать в течение 5 минут. Переложить котлеты на противень, сверху вперемешку выложить овощи, накрыть ломтиками сыра. Запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20–25 минут.

Котлеты с ореховым соусом

Ингредиенты

700 г мясного фарша, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 30 г муки, 30 г ядер грецких орехов, 20 мл растительного масла, 200 мл куриного бульона, перец, соль.

Способ приготовления Фарш смешать с яйцом, посолить, поперчить, сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, переложить в миску.

В сковороду положить сливочное масло, растопить, влить бульон, добавить муку, измельченные орехи. Варить, помешивая, в течение 2 минут, положить котлеты и тушить в течение 10 минут. Котлеты выложить на тарелку, полить соусом.

Котлеты из свинины и говядины с жареным картофелем

Ингредиенты

500 г свинины, 200 г говядины, 1 яйцо, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, 4–6 клубней картофеля, 4 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-но го уксуса, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец, перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (50 мл), жарить до готовности.

Лук очистить, вымыть, нарубить, посолить и сбрызнуть уксусом.

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой, выложить на сковороду с оставшимся разогретым растительным маслом, посолить и жарить до готовности.

Котлеты выложить на блюдо, гарнировать картофелем, посыпать луком.

Котлеты из свинины с начинкой из говяжьей печени

Ингредиенты

700 г свинины, 150 г говяжьей печени, 2 луковицы, 20 г свиного жира, 3 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки красного вина, 2–3 столовые ложки панировочных сухарей, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку, разделить на 8 одинаковых частей, слегка отбить и посолить. Печень промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Печень и лук выложить на сковороду с разогретым жиром, посолить, жарить до полуготовности.

Начинку выложить на 4 порции фарша, накрыть оставшимися порциями, поперчить, обвалять в панировочных сухарях, выложить в смазанную растительным маслом форму, поставить в разогретую до 200 °С духовку, жарить до готовности, переложить в тарелку.

В образовавшийся при жарке соус добавить вино, довести до кипения. Котлеты полить соусом.

Котлеты из свинины с орехами и вермутом

Ингредиенты

400 г свинины, 70 г ядер грецких орехов, 30 г сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, 30 мл растительного масла, 50 мл вермута, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, смешать с фаршем, добавить измельченные орехи, сливочное масло, вермут, соль. Сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из свинины с сушеными грибами

Ингредиенты

300 г свинины, 20 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 20 мл молока, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить в растительном масле (10 мл).

Предварительно замоченные грибы отварить в подсоленной воде, измельчить, смешать с луком.

Свинину промыть, пропустить через мясорубку, добавить молоко, соль, перец. Фарш перемешать, слегка отбить, разделить на порции, раскатать, в середину каждого изделия выложить грибы с луком, соединить края.

Котлеты обмакнуть во взбитое яйцо и жарить до готовности в оставшемся растительном масле.

Котлеты из свинины с рисом

Ингредиенты

400 г свинины, 70 г риса, 30 г сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, 30 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Рис сварить, смешать с фаршем, еще раз пропустить через мясорубку, добавить чеснок, сливочное масло, 100 мл воды, соль. Сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты в соусе из опят и горчицы

Ингредиенты

500 г фарша из смеси говядины и свинины, 250 г замороженных опят, 2 луковицы, 70 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 50 г горчицы, 1 столовая ложка томатного соуса, 40 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 130 г сметаны, 200 мл говяжьего бульона, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. 1 луковицу смешать с фаршем, добавить яйцо, панировочные сухари, 30 г горчицы, томатный соус, соль и перец. Сформовать небольшие котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить по 2–3 минуты с каждой стороны, переложить в миску.

В сковороду положить сливочное масло, оставшийся лук, грибы, жарить 2–3 минуты, добавить муку, бульон, сметану, оставшуюся горчицу, перемешать, посолить, довести соус до кипения и положить в него котлеты. Тушить в течение 2–3 минут. При подаче к столу посыпать рубленой зеленью укропа.

Котлеты с отрубями

Ингредиенты

300 г свинины, 200 г говядины, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки отрубей, 40 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком.

Фарш посолить и перемешать с отрубями. Сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты «Диетические»

Ингредиенты

300 г телятины, 200 г филе курицы, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 50 г пророщенной пшеницы, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и пшеницей.

Фарш посолить и перемешать. Сформовать котлеты, выложить их в корзину пароварки, готовить 20 минут.

Котлеты из свинины с кабачками

Ингредиенты

500 г свинины, 200 г кабачков, 2 луковицы, 20 г манной крупы, 40 г панировочных сухарей, 30 мл растительного масла, 50 мл кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком. Кабачки вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. В фарш добавить кабачки, манную крупу, перец и соль. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, полить кетчупом.

Котлеты с картофелем и сельдереем

Ингредиенты

500 г свинины, 300 г телятины, 3 клубня картофеля, 1 стебель сельдерея, 2 луковицы, 20 г кукурузной муки, 40 г панировочных сухарей, 30 мл растительного масла, 50 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Стебель сельдерея вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, картофелем и сельдереем.

В фарш добавить кукурузную муку, перец и соль. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу смазать майонезом.

Котлеты с кислыми яблоками

Ингредиенты

600 г свинины, 3 кислых яблока, 2 луковицы, 20 г манной крупы, 40 г панировочных сухарей, 30 мл растительного масла, 20 г аджики, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины, крупно нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и яблоками. В фарш добавить манную крупу, перец и соль. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу смазать аджикой.

Котлеты со снытью и кинзой

Ингредиенты

400 г свинины, 200 г говядины,100 г сныти, 1 пучок зелени кинзы, 3 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть. Чеснок очистить, вымыть. Сныть обдать кипятком, отжать. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Мясо пропустить через мясорубку вместе со снытью и чесноком, посолить.

В фарш добавить зелень кинзы, сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты со шпинатом и щавелем

Ингредиенты

500 г свинины, 300 г говядины, 2 луковицы, 100 г шпината, 100 г щавеля, 50 г панировочных сухарей, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом. Шпинат и щавель вымыть, нарубить, перемешать с фаршем, посолить, поперчить. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты со шпинатом и укропом

Ингредиенты

300 г свинины, 200 г филе курицы, 2 луковицы, 100 г шпината, 1 пучок зелени укропа, 50 г манной крупы, 1 яйцо, 50 г сметаны, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом. Шпинат и зелень укропа вымыть, нарубить.

Шпинат перемешать с фаршем, добавить манную крупу, яйцо и сметану, посолить, поперчить. Сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Котлеты с зеленью и морковным соком

Ингредиенты

300 г свинины, 200 г говядины, 2 луковицы, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 60 мл морковного сока, 50 г панировочных сухарей, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом. Зелень вымыть, нарубить, перемешать с фаршем, посолить, поперчить, влить морковный сок, перемешать. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из свинины с крапивой

Ингредиенты

500 г свинины, 2 луковицы, 100 г молодой крапивы, 50 г манной крупы, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать. Крапиву вымыть, обдать кипятком, отжать. Лук и чеснок очистить, вымыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом и крапивой. Добавить яйцо, манную крупу, посолить, поперчить. Сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты с болгарским перцем и сельдереем

Ингредиенты

500 г свинины, 2 стручка болгарского перца, 1 стебель сельдерея, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Сельдерей вымыть, мелко нарезать. Лук, болгарский перец и сельдерей выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (20 мл), обжарить.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, чеснок, обжаренные овощи, посолить, поперчить. Сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым оставшимся растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из смешанного фарша с зеленым луком

Ингредиенты

300 г свинины, 100 г говядины, 100 г жирной баранины, 2 луковицы, 3 пучка зеленого лука, 2 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать. Зеленый лук вымыть, нарубить. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом. Добавить яйцо, зеленый лук, размоченный в воде хлеб, посолить, поперчить. Сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты с тыквой, запеченные в духовке

Ингредиенты

400 г свинины, 200 г говядины, 200 г тыквы, 40 г манной крупы, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл молока, 10 мл растительного масла, 50 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Тыкву вымыть, очистить, крупно нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и тыквой, добавить яйца, манную крупу, молоко и соль.

Фарш перемешать и поставить в прохладное место на 2 часа, затем сформовать котлеты, выложить их на смазанный растительным маслом противень, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 20 минут. При подаче к столу смазать майонезом.

Котлеты с помидорами черри и сыром

Ингредиенты

400 г свинины, 300 г говядины, 150 г помидоров черри, 40 г панировочных сухарей, 1 луковица, 2 яйца, 10 мл растительного масла, 150 г сыра, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить яйца, панировочные сухари и соль.

Сформовать большие котлеты, сделать в середине каждой углубление, положить помидор, посыпать сыром. Выложить в смазанную растительным маслом форму, запекать в микроволновой печи в течение 10 минут при мощности 100 %.

Котлеты по-амстердамски

Ингредиенты

500 г мясного фарша, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 1 небольшая вареная свекла, 1 яичный желток, 50 мл молока, 50 г панировочных сухарей, 40 мл оливкового масла, 4 огурца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом (10 мл), обжарить. Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке.

Свеклу очистить, натереть на мелкой терке.

Фарш, молоко, желток взбить, добавить картофель, свеклу и жареный лук, посолить, перемешать. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым оставшимся оливковым маслом, жарить до готовности. Подать к столу с огурцами.

Котлеты из телятины с ветчиной и сливками

Ингредиенты

600 г телятины, 150 г ветчины, 2 яйца, 100 мл сливок, 20 г сливочного масла, 15 мл лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Телятину промыть, пропустить через мясорубку, добавить взбитые яйца, лимонный сок и соль, перемешать.

Сформовать лепешки, положить на каждую ломтик ветчины, соединить края. Котлеты выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить с каждой стороны до золотистого цвета, добавить сливки, тушить под крышкой до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью.

Котлеты по-болгарски

Ингредиенты

600 г свинины, 300 г сметаны, 2 яйца, 70 г муки, 100 мл молока, 1 зубчик чеснока, 40 мл растительного масла, 60 г панировочных сухарей, 1 ломтик пшеничного хлеба, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Ломтик хлеба смазать 100 г сметаны, оставить на 5 минут, размять. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Свинину промыть, пропустить через мясорубку, добавить хлеб, часть зелени петрушки, чеснок, 1 яйцо. Фарш посолить, поперчить, перемешать, сформовать маленькие тонкие котлеты, обвалять их в муке (50 г), затем обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Котлеты выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Для приготовления соуса оставшуюся муку залить молоком, посолить, поперчить, довести, помешивая, до кипения, добавить сметану и оставшуюся зелень петрушки, нагревать в течение 3 минут.

Котлеты переложить в глубокую сковороду, залить соусом, нагревать в течение 5 минут.

Котлеты из утки в соевом соусе

Ингредиенты

500 г филе утки, 1 яйцо, 100 г панировочных сухарей, 100 мл соевого соуса, 2 луковицы, 40 мл растительного масла, 1 ломтик пшеничного хлеба, $^1/_2$ пучка зелени базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Ломтик хлеба замочить в 30 мл соевого соуса, оставить на 5 минут, размять. Зелень базилика вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, измельчить. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, добавить хлеб, часть зелени базилика, лук, яйцо. Фарш посолить, поперчить, перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях (60 г), выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Для приготовления соуса оставшиеся панировочные сухари залить небольшим количеством воды, посолить, поперчить, довести, помешивая, до кипения, добавить соевый соус и оставшуюся зелень базилика, нагревать в течение 3 минут.

Котлеты переложить в глубокую сковороду, залить соусом, нагревать в течение 5 минут.

Котлеты из индейки с соусом терияки

Ингредиенты

500 г фарша из индейки, 4 яйца, 1 луковица, 50 г сахара, 80 мл соевого соуса, 70 г кукурузной муки, 30 мл растительного масла, 40 мл саке, 40 мл мирина, зелень базилика, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешать соевый соус, мирин и саке, нагревать на слабом огне в течение 1 минуты, добавить 40 г сахара, нагревать еще 1 минуту.

Лук очистить, вымыть, измельчить. Зелень базилика вымыть, нарубить.

Фарш перемешать с луком, яйцами, оставшимся сахаром, посолить. Из фарша сформовать плоские круглые котлеты, обвалять их в кукурузной муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, залить соусом.

Жарить до готовности, периодически переворачивая котлеты, чтобы они равномерно пропитались соусом. При подаче к столу посыпать базиликом.

Котлеты из курицы в лимонной глазури

Ингредиенты

500 г куриного фарша, 2 яйца, 1 луковица,

40 г сахарной пудры, сок 1 лимона, 70 г манной крупы, 30 мл растительного масла, 40 мл белого вина, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешать лимонный сок, вино и сахарную пудру, нагревать на слабом огне в течение 2 минут.

Лук очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Фарш перемешать с луком, яйцами, посолить и поперчить. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в манной крупе, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, залить соусом.

Жарить до готовности, периодически переворачивая котлеты, чтобы они равномерно покрылись глазурью.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Котлеты из курицы с черносливом и плавленым сыром

Ингредиенты

500 г куриного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 40 г чернослива, 100 г плавленого сыра, 100 г панировочных сухарей, 150 мл сливок, 100 мл белого вина, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Предварительно замоченный чернослив нарезать. Плавленый сыр нарезать небольшими кусочками.

Фарш перемешать с луком и яйцом, посолить и поперчить, сформовать лепешки, на каждую положить чернослив и сыр, соединить края.

Котлеты обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить сливки, взбитые с вином. Тушить до готовности.

Котлеты из курицы и болгарского перца в томате

Ингредиенты

500 г куриного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 стручка болгарского перца, 100 г панировочных сухарей, 150 г томатной пасты, 100 мл красного вина, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Фарш перемешать с луком, болгарским перцем и яйцом, посолить и поперчить, сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить смесь из томатной пасты и вина, тушить до готовности.

Котлеты из курицы с соусом из ананаса

Ингредиенты

400 г куриного фарша, 30 г картофельного крахмала, 1 яйцо, 60 мл кетчупа, 40 мл растительного масла, 1 стручок болгарского перца, 3–4 ломтика консервированного ананаса, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Ломтики ананаса мелко нарезать. В фарш положить яйцо, крахмал, перец и соль, сформовать небольшие котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Для приготовления соуса кетчуп довести до кипения на слабом огне, добавить болгарский перец, ананас и сахар, тушить 5 минут.

Котлеты выложить на блюдо, полить соусом.

Котлеты из курицы с перцем чили

Ингредиенты

500 г филе курицы, 2 зубчика чеснока, 1 стручок перца чили, 1 пучок зелени укропа, 50 г сметаны, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 80 мл растительного масла, 1 луковица, приправа для мяса, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Перец чили вымыть.

Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком, ломтиком хлеба, картофелем и перцем чили. В фарш добавить яйцо, сметану, приправу и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Котлеты из курицы по-китайски

Ингредиенты

500 г филе курицы, 50 мл соевого соуса, 10 г картофельного крахмала, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 50 мл кукурузного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, соевый соус, крахмал, перец и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым кукурузным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из курицы по-татарски

Ингредиенты

600 г филе курицы, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки молока, 1 чайная ложка топленого масла, 1 яйцо, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, $^1/_4$ чайной ложки молотого красного перца, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы дважды пропустить через мясорубку, добавить молоко, соль, перец, перемешать и сформовать лепешки. В середину каждой лепешки положить небольшой кусочек сливочного масла. Поставить лепешки на 20 минут в прохладное место, затем защипнуть края, придав изделиям овально-приплюснутую форму, смазать взбитым яйцом и обвалять в сухарях. Выложить на смазанный топленым маслом противень и жарить в духовке, разогретой до 200 °С, 25 минут.

Подать к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Котлеты из курицы со свеклой

Ингредиенты

500 г филе курицы, 1 вареная свекла, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ломтика пшеничного хлеба, 60 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Свеклу очистить, крупно нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, свеклой и ломтиками хлеба, добавить яйцо. Фарш посолить, поперчить и перемешать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью.

Паровые котлеты из баранины

Ингредиенты

500 г баранины, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо, 2 ломтика пшеничного хлеба, 1 пучок зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Баранину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и хлебом, добавить яйцо. Фарш посолить, поперчить и перемешать. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить в корзину пароварки, готовить 30 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Паровые котлеты из баранины с нутом

Ингредиенты

500 г баранины, 50 г вареного нута, 1 луковица, 1 яйцо, 1 пучок зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Баранину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить нут и яйцо.

Фарш посолить и перемешать. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить в корзину пароварки, готовить 30 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Паровые котлеты из баранины с маринованным луком

Ингредиенты

500 г баранины, 100 г маринованного кольцами лука, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, 1 чайная ложка аджики, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарезать. Баранину промыть, мелко нарубить, перемешать с луком. Фарш посолить, сформовать из него котлеты, выложить в пароварку и варить до готовности.

Зелень петрушки и кинзы вымыть и нарубить.

Котлеты выложить на блюдо, смазать аджикой, посыпать зеленью.

Классические котлеты из баранины

Ингредиенты

500 г баранины, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 ломтика пшеничного хлеба, 50 мл молока, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 50 г бараньего жира, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке. Лук и чеснок очистить, вымыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и хлебом. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить до готовности.

Котлеты из баранины с сельдереем

Ингредиенты

500 г баранины, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, 1 ломтик пшеничного хлеба, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Сельдерей вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, сельдереем и хлебом. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из баранины с брынзой и грибами

Ингредиенты

500 г баранины, 100 г брынзы, 100 г шампиньонов, 2 яйца, 50 г муки, 50 г панировочных сухарей, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с грибами и брынзой. Фарш посолить, поперчить, смешать с 1 яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в муке, обмакнуть в оставшееся взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из баранины и курицы с перепелиными яйцами

Ингредиенты

500 г баранины, 200 г филе курицы, 15 сваренных вкрутую перепелиных яиц, 1 луковица, 2 ломтика пшеничного хлеба, 100 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, 30 г горчицы, 1 пучок зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Хлеб замочить в теплом молоке. Яйца очистить. Баранину и филе курицы промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом. Фарш посолить, перемешать.

Из фарша сформовать лепешки, на середину каждой положить яйцо, соединить края.

Изделия обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Зелень кинзы вымыть и нарубить. Котлеты выложить на блюдо, смазать горчицей, посыпать зеленью кинзы.

Котлеты из баранины и утки с айвой

Ингредиенты

500 г баранины, 200 г филе утки, 2 айвы, 50 мл растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 70 г панировочных сухарей, 1 ломтик пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Баранину и мясо утки промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и ломтиком хлеба. Айву вымыть, удалить сердцевины, нарезать ломтиками.

В фарш добавить яйцо, соль, перец, перемешать. Из фарша сформовать изделия в виде лепешек. На середину каждого положить ломтик айвы, свернуть, сформовать котлеты.

Изделия обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из баранины с кукурузой

Ингредиенты

300 г баранины, 100 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 1 яйцо, 20 г сметаны, 60 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Баранину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, в фарш добавить яйцо, сметану, кукурузу и соль. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Котлеты из баранины, говядины с чесноком и киви

Ингредиенты

500 г баранины, 200 г говядины, 2 киви,

8 зубчиков чеснока, 1 луковица, 2 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сливок, 100 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Киви вымыть, очистить, нарезать ломтиками.

Чеснок очистить, вымыть, каждый зубчик разрезать на 2 части.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом. Фарш посолить, перемешать со сливками.

Из фарша сформовать небольшие лепешки, на середину каждой положить по кусочку чеснока и киви, соединить края. Изделия обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из баранины и утки с кешью

Ингредиенты

500 г баранины, 200 г филе утки, 50 г кешью, 80 мл растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 60 г панировочных сухарей, 1 ломтик пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком, кешью и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, соль, перец, перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из баранины по-алжирски

Ингредиенты

500 г баранины, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 50 г сметанного соуса, 1 клубень батата, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 60 г козьего жира, 1 луковица, 5 г тмина, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Батат вымыть, очистить, крупно нарезать. Зеленый лук вымыть, нарубить. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком, ломтиком хлеба и бататом. В фарш добавить яйцо, сметанный соус, тмин и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым козьим жиром, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Котлеты из говяжьей печени и шампиньонов

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 200 г шампиньонов, 4 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 1 яйцо, 40 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Печень промыть и нарезать крупными кусками. Шампиньоны промыть.

Печень, грибы и лук пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, перец и соль, перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и жарить до готовности в растительном масле. Готовые котлеты посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говяжьей печени с баклажаном

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 1 баклажан, 20 мл томатного соуса, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 50 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 20 г горчицы, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Печень промыть и нарезать крупными кусками. Баклажан вымыть, очистить, крупно нарезать.

Печень, лук и баклажан пропустить через мясорубку, добавить томатный соус, перец и соль, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле. Готовые котлеты смазать горчицей, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком.

Котлеты из говяжьей печени с морковью

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 2 моркови, 1 пучок зелени укропа, 2 луковицы, 60 мл растительного масла, 50 г манной крупы, 1 яйцо, 3 ломтика пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Печень промыть, нарезать крупными кусками, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом, добавить в фарш яйцо, морковь, перец и соль, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в манной крупе, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говяжьей печени и свинины

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 200 г жирной свинины, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, 100 г сыра, 100 г панировочных сухарей, 60 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Печень и мясо промыть, нарезать, пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Фарш посолить, смешать с 1 яйцом и панировочными сухарями.

Сыр нарезать кубиками. Из фарша сформовать изделия в виде лепешек, положить на середину каждого кубик сыра, соединить края.

Изделия обмакнуть в оставшееся взбитое яйцо, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить с обеих сторон на сильном огне в течение 2 минут. Котлеты выложить в форму и довести до готовности в микроволновой печи.

Котлеты из куриной печени и риса

Ингредиенты

500 г куриной печени, 100 г вареного риса, 3 луковицы, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 1 ломтик пшеничного хлеба, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Печень промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком хлеба. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и рисом. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из куриной печени с зеленью

Ингредиенты

500 г куриной печени,2 пучка зелени укропа, петрушки и кинзы, 50 г сметаны, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень вымыть, нарубить. Печень промыть, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом, сметаной и зеленью.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из куриной печени и брокколи

Ингредиенты

400 г куриной печени, 1 луковица, 1 ломтик батона, 50 мл молока, 1 яйцо, 200 г брокколи, 1 морковь, 70 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Ломтик батона замочить в молоке. Печень промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком батона. Брокколи вымыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть.

В фарш добавить яйцо, морковь, брокколи, соль и перец.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Котлеты из куриной печени с чесночным соусом

Ингредиенты

700 г куриной печени, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 30 г муки, 6 зубчиков чеснока, 20 мл растительного масла, 200 мл мясного бульона, перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, мелко нарезать, смешать с яйцом, посолить, поперчить, сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, переложить в миску. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

В сковороду положить сливочное масло, растопить, влить бульон, добавить муку и чеснок. Варить, помешивая, в течение 2 минут, выложить котлеты и тушить в течение 10 минут. Котлеты выложить на тарелку, полить соусом.

Котлеты из куриной печени с консервированной фасолью

Ингредиенты

500 г куриной печени, 100 г консервированной фасоли, 1 луковица, 1 яйцо, 20 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 100 г муки, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Печень промыть, пропустить через мясорубку, добавить молоко, панировочные сухари, соль, перец и лук.

Фарш перемешать, сформовать лепешки, обвалять каждую в муке, в середину выложить фасоль, соединить края. Котлеты обмакнуть во взбитое яйцо и жарить до готовности в растительном масле.

Котлеты из свиной печени с пшенной крупой

Ингредиенты

400 г свиной печени, 70 г пшенной крупы, 30 г сливочного масла, 500 мл молока, 2–3 зубчика чеснока, 30 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, крупно нарезать, залить молоком, оставить на 1 час, затем пропустить через мясорубку.

Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Пшенную крупу сварить, смешать с фаршем, добавить чеснок, сливочное масло, соль.

Сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из мяса кролика с сельдереем и карри

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 1 стебель сельдерея, 2 луковицы, 20 г манной крупы, 40 г панировочных сухарей, 30 мл растительного масла, 5 г карри, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком.

Стебель сельдерея вымыть, мелко нарезать.

В фарш добавить сельдерей, манную крупу, перец, карри и соль.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из мяса кролика и телятины с картофелем

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 300 г телятины, 3 клубня картофеля, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 20 г овсяной муки, 40 г панировочных сухарей, 30 мл растительного масла, 150 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, картофелем и корнем петрушки. В фарш добавить овсяную муку, перец и соль. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу полить сметаной.

Котлеты из мяса кролика с луком-пореем

Ингредиенты

600 г мяса кролика, 3 зубчика чеснока, 4 стебля лука-порея, 20 г манной крупы, 40 г панировочных сухарей, 30 мл растительного масла, 20 мл соевого соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить и вымыть. Лук-порей вымыть. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком-пореем и чесноком.

В фарш добавить манную крупу, перец и соль. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу полить соевым соусом.

Котлеты из мяса кролика и курицы с цветной капустой

Ингредиенты

300 г мяса кролика, 200 г филе курицы, 2 луковицы, 200 г цветной капусты, 60 мл мясного бульона, 50 г панировочных сухарей, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия. Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом и цветной капустой.

Фарш посолить, поперчить, влить бульон, перемешать. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из мяса кролика и куриной печени с зеленью сельдерея

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 200 г куриной печени, 2 луковицы, 100 г зелени сельдерея, 50 г манной крупы, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо и печень промыть, крупно нарезать. Сельдерей вымыть. Лук и чеснок очистить, вымыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом, печенью и зеленью сельдерея. Добавить яйцо, манную крупу, посолить, поперчить. Сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из бараньей печени в остром соусе

Ингредиенты

500 г бараньей печени, 1 яйцо, 100 г панировочных сухарей, 100 мл томатного соуса, 1 перец чили, 3 зубчика чеснока, 50 г сливового пюре, 2 луковицы, 40 мл растительного масла, 1 ломтик пшеничного хлеба, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, нарубить. Перец чили вымыть, мелко нарезать, Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить. Печень промыть, пропустить через мясорубку вместе с хлебом, добавить часть зелени кинзы, лук, яйцо. Фарш посолить, поперчить, перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях (60 г), выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Для приготовления соуса оставшиеся панировочные сухари залить небольшим количеством воды, посолить, поперчить, довести, помешивая, до кипения, добавить томатный соус, сливовое пюре, перец чили и оставшуюся зелень кинзы, кипятить в течение 3 минут.

Котлеты переложить в глубокую сковороду, залить соусом, тушить в течение 5 минут.

Котлеты из мяса кролика и телятины с цукини, запеченные в микроволновой печи

Ингредиенты

400 г мяса кролика, 200 г телятины, 200 г цукини, 40 г манной крупы, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл молока, 10 мл растительного масла, 150 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Цукини вымыть, очистить, крупно нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и цукини, добавить яйца, манную крупу, молоко и соль. Фарш перемешать, сформовать котлеты, выложить их в смазанную растительным маслом форму, полить сметаной, запекать в микроволновой печи в течение 10 минут при мощности 100 %.

Котлеты из бараньей печени с апельсиновым соусом

Ингредиенты

400 г бараньей печени, 30 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 50 мл оливкового масла, 40 мл кукурузного масла, 1 апельсин, 10 г карри, перец, соль.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, очистить, мелко нарезать. Баранью печень промыть, мелко нарубить, смешать с яйцом, панировочными сухарями, посолить, поперчить, сформовать небольшие котлеты, выложить на сковороду с разогретым кукурузным маслом, жарить до готовности.

Для приготовления соуса оливковое масло довести до кипения на слабом огне, добавить апельсин и карри, тушить в течение 5–7 минут. Котлеты выложить на блюдо, полить соусом.

Зразы

Зразы из говядины с белыми грибами

Ингредиенты

600 г говядины, 2 ломтика батона, 100 мл сливок, 2 луковицы, 250 г белых грибов, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать и жарить вместе с половиной указанного количества лука в сливочном масле 5 минут, затем посолить и поперчить. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках батоном, добавить лук и часть зелени, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного грибной начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле. При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью.

Зразы из говядины с зеленью под белым соусом

Ингредиенты

800 г говядины, 2–3 ломтика батона,

100 мл молока, 2 луковицы, 3 яйца, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки,

500 мл мясного бульона, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 30 г муки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Для приготовления начинки 2 яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарубить и смешать с зеленью. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Для приготовления соуса разогреть на сковороде 20 г сливочного масла, жарить на нем муку до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить 1/3 указанного количества бульона, тщательно перемешать.

Снова поставить сковороду на огонь, довести полученную смесь до кипения при постоянном помешивании.

Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 15 минут, периодически перемешивая. В готовый соус добавить соль и оставшееся сливочное масло.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке батоном, добавить сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле. Выложить зразы на блюдо, полить горячим соусом и подать к столу.

Зразы из говядины с корейской морковью и яйцами

Ингредиенты

600 г говядины, 2 ломтика батона, 100 мл сливок, 3 луковицы, 200 г корейской моркови, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. 2 луковицы мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, жарить 5 минут, добавить мелко нарезанную корейскую морковь, перемешать и снять с огня. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках батоном и оставшимся луком, добавить часть зелени, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле. При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью.

Зразы из говядины с квашеной капустой

Ингредиенты

600 г говядины, 2 ломтика батона, 100 мл молока, 50 мл томатного соуса, 2 луковицы, 250 г квашеной капусты, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 1 чайная ложка семян тмина, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Квашеную капусту мелко нарезать, выложить на сковороду с топленым маслом, добавить лук, жарить 2–3 минуты, затем посыпать тмином, влить немного воды и тушить под крышкой на слабом огне 5 минут.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке батоном, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки из капусты и лука, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле. При подаче к столу полить томатным соусом и посыпать зеленью укропа.

Зразы из телятины с соусом бешамель

Ингредиенты

800 г телятины, 1 яйцо, 400 г картофельного пюре, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 500 мл молока, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа и петрушки, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Телятину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, перец и соль, премешать. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать. В картофельное пюре добавить зеленый лук и перемешать. Для приготовления соуса репчатый лук очистить, вымыть, нарезать, отварить в небольшом количестве воды, охладить и протереть через сито. Муку выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, спассеровать и влить при постоянном помешивании молоко. Довести смесь до кипения, варить на слабом огне до загустения.

За несколько минут до окончания варки добавить лук, мускатный орех, перец и соль.

Из фарша сделать лепешки, положить на середину каждой картофельное пюре, сформовать зразы, обвалять их в панировочных сухарях, жарить на сковороде в растительном масле до готовности.

Выложить заразы на блюдо, полить соусом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Зразы из говядины с подливой из петрушки

Ингредиенты

600 г говядины, 2 ломтитка белого хлеба, 4 яйца, 100 мл молока, 100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 300 мл говяжьего бульона, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 70 мл оливкового масла, 20 г сливочного масла, 30 г муки, 2 столовые ложки панировочных сухарей, специи, соль.

Способ приготовления

Для приготовления подливы лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Лук выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом (30 мл), жарить 2 минуты, затем посыпать мукой, добавить сливочное масло и жарить еще 3 минуты на слабом огне, периодически перемешивая.

Влить в сковороду мясной сок и бульон, довести до кипения при постоянном помешивании, готовить 4 минуты, добавить петрушку, посолить и приправить по вкусу. 3 яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать половинками. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом, добавить сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой половинку яйца, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в оставшемся оливковом масле. Выложить зразы на блюдо, полить горячей подливой и подать к столу.

Зразы из телятины по-итальянски

Ингредиенты

600 г телятины, 2 цукини, 1 яйцо, 100 г оливок без косточек, 1 луковица-шалот, 2 ломтика батона, 100 мл сливок, 100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 300 мл говяжьего бульона, 50 г томатной пасты, 50 г вяленых помидоров, 50 мл красного сухого вина, 50 мл оливкового масла, 20 г сливочного масла, 30 г муки, 2 столовые ложки панировочных сухарей, сушеный базилик, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса вяленые помидоры нарезать небольшими кусочками. Муку спассеровать в разогретом сливочном масле, добавить томатную пасту, перемешать.

Влить в сковороду мясной сок, вино и бульон, довести до кипения при постоянном помешивании, положить помидоры и готовить 3–4 минуты. Готовый соус приправить сушеным базиликом, посолить.

Оливки мелко нарезать (несколько штук отложить для украшения). Лук-шалот очистить, нарезать. Цукини вымыть, один нарезать маленькими кубиками и смешать с оливками и луком, второй – тонкими ломтиками и запечь на гриле. Телятину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках батоном, добавить сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой начинку из цукини и оливок, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в оливковом масле. Выложить зразы на блюдо, полить горячим соусом, оформить ломтиками цукини-гриль и оливками.

Зразы из говядины с солеными огурцами и каперсами

Ингредиенты

600 г говядины, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 100 мл молока, 300 г соленых огурцов, 120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 250 мл говяжьего бульона, 50 г каперсов, 2 луковицы, 1 морковь, 70 мл оливкового масла, 30 г сладкой горчицы, 20 г сливочного масла, 30 г муки, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки и укропа, специи, соль.

Способ приготовления

Для приготолвения соуса морковь очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками или натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Каперсы нарубить.

Морковь и лук выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом (30 мл), жарить до светло-золотистого цвета, затем посыпать мукой, добавить сливочное масло и жарить еще 3 минуты на слабом огне, периодически помешивая.

Влить в сковороду мясной сок и бульон, довести до кипения при постоянном помешивании, готовить 3–4 минуты. Добавить в подливу каперсы, часть зелени укропа и петрушки, приправить и посолить по вкусу. Огурцы нарезать маленькими кубиками.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом, добавить яйцо, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой соленые огурцы, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в оливковом масле. Выложить зразы на блюдо, полить соусом и украсить веточками укропа и петрушки.

Зразы из свинины с вешенками и морковью

Ингредиенты

1 кг нежирной свинины, 2 ломтика батона, 100 мл сливок, 2 луковицы, 2 помидора,

250 г вешенок, 2 моркови, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 зубчик чеснока, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Вешенки перебрать, промыть, мелко нарезать и жарить вместе с морковью и луком в сливочном масле 5 минут, затем посолить и поперчить. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках батоном, добавить зеленый лук и часть зелени, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле.

При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью укропа и петрушки и украсить кружочками помидоров.

Зразы из свинины с картофелем и грибами

Ингредиенты

600 г свинины, 2 ломтика батона, 100 мл молока, 2 луковицы, 350 г картофельного пюре, 100 г шампиньонов, 2 огурца, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать и жарить вместе с половиной указанного количества лука в сливочном масле 5 минут, затем посолить и поперчить. Добавить в картофельное пюре грибы и лук, перемешать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Огурцы вымыть, нарезать наискосок тонкими ломтиками.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке батоном, добавить лук и часть зелени, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле. При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью и украсить ломтиками огурцов.

Зразы из свинины с морковью и помидорами

Ингредиенты

700 г свинины, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 2–3 помидора, 2 моркови, 1 луковица, 1 столовая ложка топленого масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки и базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать маленькими кубиками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, выложить на сковороду

с топленым маслом, жарить 4 минуты, добавить помидоры, посолить, поперчить и снять с огня. Зелень петрушки и базилика вымыть, нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать.

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить тертый картофель и яйцо, посолить, поперчить, перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и базилика.

Зразы из свинины с апельсиновым соусом

Ингредиенты

800 г фарша из свинины, 250 г шампиньонов, 2 луковицы, 1 яйцо, 400 мл красного соуса, 50 мл красного вина, 50 мл свежевыжатого апельсинового сока, 1 апельсин, 35 г сливочного масла, 10 г сахара, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса апельсин вымыть, цедру аккуратно срезать, обдать кипятком и нарезать тонкой соломкой. Мякоть очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками.

Вино вылить в сотейник, слегка уварить, добавить цедру и основной красный соус, готовить на среднем огне 10–15 минут, периодически перемешивая.

После этого добавить апельсиновый сок, сахар и сливочное масло (при необходимости также и соль), перемешать и снять с огня.

Соус слегка охладить, положить в него кусочки мякоти апельсина и перемешать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с растительным маслом (1,5 столовой ложки), добавить лук, жарить 5 минут, посолить. Зелень петрушки вымыть.

Фарш посолить, поперчить, добавить яйцо, перемешать. Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в оставшемся растительном масле. При подаче к столу полить соусом, посыпать зеленью петрушки.

Зразы из свинины с баклажанами и луком

Ингредиенты

1 кг нежирной свинины, 2 ломтика батона, 100 мл молока, 1 яйцо, 3 луковицы, 2 помидора, 2 огурца, 3 баклажана, 2 моркови, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать маленькими кубиками и жарить вместе с морковью и луком в сливочном масле 5 минут, затем посолить и поперчить.

Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке батоном, добавить яйцо, часть зелени петрушки и кинзы, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного овощей, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле.

При подаче к столу посыпать зеленью кинзы и петрушки, оформить кружочками помидоров и огурцов.

Зразы из баранины с луком и кинзой

Ингредиенты

600 г баранины, 1 клубень картофеля, 34 луковицы, 2 пучка зелени кинзы, 1 яйцо, 1 столовая ложка бараньего жира, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Лук очистить, вымыть, нарезать, жарить в бараньем жире до золотистого цвета, смешать с рубленой зеленью и посолить.

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку, добавить тертый картофель и яйцо, посолить, поперчить, перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле.

При подаче к столу украсить оставшимися веточками кинзы.

Зразы из баранины с маринованным чесноком и помидорами

Ингредиенты

600 г баранины, 2 ломтика белого хлеба, 50 мл молока, 2 помидора, 1 луковица, 100 г маринованного чеснока, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать.

Маринованный чеснок нарубить, смешать с помидорами.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке хлебом, добавить зелень и яйцо, посолить, поперчить, перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки из помидоров и чеснока, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле. При подаче к столу украсить оставшимися веточками кинзы.

Зразы из баранины с грибным соусом

Ингредиенты

600 г баранины, 300 г картофельного пюре, 2 ломтика батона, 50 мл молока, 2 луковицы, 300 г отварных грибов, 250 г сметаны, 50 г тертого хрена, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, красный и черный молотый перец, сахар, соль.

Способ приготовления

Грибы мелко нарезать. Зелень укропа и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и батоном, предварительно размоченным в молоке, посолить, поперчить, перемешать.

В картофельное пюре добавить часть укропа и зеленого лука, перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле.

Для приготовления соуса яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить.

Сметану смешать с тертым хреном, добавить яйца, грибы, оставшийся укроп и зеленый лук. Приправить соус сахаром и солью, перемешать.

Выложить зразы на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Мясные зразы с гречневой кашей

Ингредиенты

500 г говядины, 300 г свинины, 200 г гречневой крупы, 3 луковицы, 150 г сметаны, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, 1 луковицу пропустить через мясорубку вместе с подготовленным мясом, добавить в фарш яйцо, посолить, поперчить и перемешать. Оставшийся лук мелко нарезать, спассеровать в сливочном масле, посолить.

Для приготовления начинки гречневую крупу промыть, варить в подсоленной воде, затем добавить спассерованный лук. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Из фарша сделать лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле.

Выложить зразы на блюдо, полить сметаной и посыпать зеленью.

Мясные зразы с рисом и грибами

Ингредиенты

300 г говядины, 300 г свинины, 100 риса, 200 г шампиньонов, 2 луковицы, 1 ломтик батона, 30 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 пучок зелени базилика и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, 1 луковицу пропустить через мясорубку вместе с подготовленным мясом, добавить в фарш размоченный в молоке батон, посолить, поперчить и перемешать. Оставшийся лук мелко нарезать, жарить в сливочном масле вместе с грибами 4–5 минут, посолить.

Зелень базилика и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Для приготовления начинки рис промыть, варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, добавить грибы, лук и зелень, перемешать.

Из фарша сделать лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в муке и обжарить в растительном масле.

Выложить зразы на блюдо, украсить оставшейся зеленью и подать к столу.

Зразы из курицы с начинкой из ананасов и петрушки

Ингредиенты

800 г мяса курицы, 200 г консервированных ананасов, 100 мл натурального несладкого йогурта, 100 г маринованных кукурузных початков, 1 пучок зелени петрушки, 1 яйцо, 2 столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Консервированные ананасы мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Для приготовления начинки смешать анансы с зеленью и чесноком.

Мясо курицы промыть, нарезать, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, манную крупу, перец и соль, перемешать. Из фарша сделать лепешки, положить на середину каждой начинку, сформовать зразы, запанировать в сухарях и жарить на сковороде в оливковом масле.

Готовые зразы выложить на блюдо, полить йогуртом и украсить кукурузными початками.

Зразы из курицы с зеленым горошком и гарниром из брокколи

Ингредиенты

700 г белого мяса курицы, 200 г свежего или замороженного зеленого горошка, 500 г брокколи, 2 луковицы, 2 ломтика батона, 50 мл сливок, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с растопленным сливочным маслом, добавить горошек и готовить на маленьком огне 5 минут. Посолить, поперчить, слегка охладить и измельчить в блендере.

Мясо курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с размоченным с сливках батоном, посолить и поперчить. Из фарша сделать лепешки, положить на середину каждой горохово-луковое пюре, сформовать зразы, запанировать в сухарях и жарить на сковороде в растительном масле.

Брокколи вымыть, разобрать на соцветия, приготовить в пароварке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Зразы разложить по тарелкам, гарнировать брокколи и посыпать зеленью.

Зразы из курицы с начинкой из картофеля и грибов

Ингредиенты

700 г филе курицы, 300 г картофельного пюре, 150 г шампиньонов, 2 ломтика батона, 50 мл сливок, 2 луковицы, 2 моркови, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны промыть, мелко нарезать.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук, морковь и шампиньоны выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, жарить 5 минут, посолить, поперчить и охладить. Добавить картофельное пюре, перемешать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Мясо курицы промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках батоном, добавить часть зелени, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле. При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью.

Зразы из курицы под голландским соусом

Ингредиенты

1 тушка курицы, 2–3 ломтика пшеничного хлеба, 400 г мякоти тыквы, 2 луковицы, 70 мл сливок, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки манной крупы, 1 пучок зелени петрушки, 400 мл белого соуса, 4 яичных желтка, 100 г сливочного масла, винный уксус, сахар, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, снять кожу, отделить мясо от костей. Кости залить водой, добавить соль и перец, сварить бульон, процедить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Мякоть тыквы вымыть, натереть на крупной терке, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом (1 столовая ложка), добавить лук и жарить 3 минуты. Затем посолить, поперчить, смешать с петрушкой и снять с огня.

Для приготовления соуса желтки смешать с белым соусом, поставить емкость на водяную баню и подогревать до 30 °С при постоянном помешивании. Затем, взбивая смесь венчиком, добавить сливочное масло, уксус, сахар и соль. Подогревать соус до тех пор, пока он не загустеет, но не кипятить, чтобы желтки не свернулись.

Мясо курицы пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках хлебом, полученный фарш посолить, поперчить, сформовать из него лепешки. Положить на середину каждой начинку из тыквы и лука, сформовать зразы, запанировать в манной крупе и жарить на сковороде в оставшемся оливковом масле до готовности.

Выложить зразы на блюдо, полить соусом. Отдельно подать бульон.

Зразы из курицы с луком и черносливом

Ингредиенты

600 г мяса курицы, 3 луковицы, 150 г чернослива, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого салата, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 ломтика батона, 50 мл молока, 2 столовые ложки панировочных сухарей, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Листья салата вымыть, обсушить. Чернослив вымыть, замочить в теплой воде на 10–15 минут, затем удалить косточки и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать, жарить в сливочном масле до золотистого цвета, смешать с черносливом и петрушкой, посолить.

Мясо курицы промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке батоном, посолить, поперчить, перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой начинку из лука и чернослива, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в оливковом масле.

Выложить зразы на блюдо, выстланное листьями салата, украсить оставшимися веточками петрушки.

Зразы из курицы с йогуртовым соусом

Ингредиенты

600 г белого мяса курицы, 200 г жареных грибов, 1 луковица, 3 яйца, 2 ломтика белого хлеба, 50 мл молока, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки оливкового масла, 200 мл натурального несладкого йогурта, 100 мл натурального томатного сока, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарубить, смешать с жареными грибами. Мясо курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке хлебом, посолить, поперчить, перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и жарить на сковороде в оливковом масле до готовности.

Для приготовления соуса чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Смешать йогурт с томатным соком, добавить чеснок и петрушку, приправить перцем, посолить, перемешать.

Выложить зразы на блюдо, подать к столу с соусом.

Зразы из индейки, запеченные со сметаной

Ингредиенты

800 г мяса индейки, 2 ломтика батона, 100 мл сливок, 100 г сметаны, 2 луковицы, 350 г шампиньонов, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны перебрать, промыть, мелко нарезать и жарить вместе с луком на сливочном масле 5 минут, затем посолить и поперчить.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Мясо индейки промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках батоном, добавить часть зелени, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного грибной начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и жарить в растительном масле до образования золотистой корочки.

Выложить зразы в форму, полить сметаной и поставить в предварительно разогретую духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зразы оставшейся зеленью.

Зразы из индейки с творогом и зеленью

Ингредиенты

800 г мяса индейки, 400 г творога, 2 помидора, 2 ломтика батона, 1 яйцо, 50 мл сливок, 2 луковицы, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени кинзы, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Творог растереть с солью и сливочным маслом, добавить зелень, тщательно перемешать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Мясо индейки промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках батоном и луком, добавить яйцо, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки из творога и зелени, сформовать зразы, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле. При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью и украсить кружочками помидоров.

Зразы из мяса птицы с соусом из чернослива

Ингредиенты

400 г белого мяса курицы, 250 г филе индейки, 1 луковица, 350 г картофельного пюре, 1 яйцо, 2 столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 400 мл красного соуса, 100 г чернослива, 50 г очищенных грецких орехов, 50 г сливочного масла, 50 мл сухого красного вина, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени укропа и петрушки, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Зелень укропа и петрушки вымыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить манную крупу и яйцо, посолить, поперчить, перемешать.

Сделать из полученного фарша лепешки, положить на середину каждой немного картофельного пюре, сформовать зразы, запанировать в сухарях и жарить на сковороде в растительном масле до готовности.

Для приготовления соуса чернослив промыть, удалить косточки, залить 200 мл воды и варить 10 минут. Отвар слить, чернослив нарезать небольшими кусочками. Орехи нарубить.

Смешать отвар с красным соусом, добавить вино, перец и лавровый лист, варить 10 минут, процедить. Затем добавить сливочное масло, орехи, чернослив, сахар и соль, довести до кипения и снять с огня.

Выложить зразы на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и петрушки.

Голубцы и долма

Голубцы с говядиной

Ингредиенты

350 г говядины, 10–15 капустных листьев, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 30 г майонеза, 20 г томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Фарш посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и тщательно перемешать. Выложить фарш на вымытые капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму.

Обжаренный лук положить в глубокую сковороду, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту, майонез и тушить до готовности.

Голубцы с говядиной, рисом и морковью

Ингредиенты

400 г говядины, 15–20 капустных листьев, 50 г риса, 3 моркови, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 100 мл томатного соуса, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Фарш посолить, поперчить, добавить рис, морковь, зелень укропа и тщательно перемешать. Выложить фарш на капустные листья и свернуть в виде конвертов.

Обжаренный лук положить в глубокую сковороду, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатный соус и тушить до готовности.

Голубцы с говядиной и шампиньонами

Ингредиенты

8 капустных листьев, 300 г говядины, 150 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 1 луковица, лавровый лист, приправа для мяса, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с грибами и луком. Фарш посолить, поперчить, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и тушить в течение 5 минут.

Капустные листья вымыть. На середину капустных листьев положить фарш, свернуть. Изделия выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, тушить 10 минут, добавить приправу, лавровый лист, растительное масло, тушить до готовности.

Голубцы с говядиной в сметане

Ингредиенты

400 г говядины, 8 капустных листьев, 1 луковица, 1 морковь, 150 г сметаны, $^1/_2$ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с мясом, посолить, поперчить. Капустные листья вымыть, положить на них фарш, свернуть.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Голубцы выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, тушить 15 минут. Положить морковь, тушить еще 5 минут, добавить сметану, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Голубцы по-запорожски

Ингредиенты

8-10 капустных листьев, 300–400 г свинины, 100 г копченого сала, 3 луковицы, 1 яйцо, 40 г томатной пасты, 70 г сметаны, лавровый лист, 20 мл растительного масла, 4–5 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Капустные листья вымыть. Лук очистить, вымыть и разрезать на четверти. Свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и салом, добавить яйцо, соль и тщательно перемешать.

В середину каждого капустного листа положить фарш. Листья свернуть конвертами, уложить в кастрюлю с толстым дном, залить небольшим количеством кипящей воды, добавить томатную пасту, растительное масло, лавровый лист, перец горошком, тушить до готовности.

При подаче к столу смазать сметаной, полить оставшимся от тушения соусом.

Жареные голубцы со свининой и брынзой

Ингредиенты

500 г свинины, 50 г вареного риса, 100 г брынзы, 1 средний вилок белокочанной капусты, 80 мл растительного масла, 100 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, снять листья, обдать их кипятком. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с брынзой. Фарш посолить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (30 мл), обжарить, довести до готовности на среднем огне, смешать с рисом.

На листья капусты выложить фарш, свернуть конвертом. Голубцы обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с оставшимся разогретым растительным маслом, обжарить.

Голубцы с бараниной и зеленью кинзы

Ингредиенты

350 г баранины, 8-10 капустных листьев, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, 10 мл лимонного сока, 50 г майонеза, 30 г томатной пасты, 5 г тмина, лавровый лист, корица на кончике ножа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Капустные листья вымыть, обдать кипятком и сбрызнуть лимонным соком. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Фарш посолить, поперчить, смешать с зеленью кинзы.

Выложить фарш на капустные листья и свернуть, придав голубцам овальную форму. Обжаренный лук положить в кастрюлю, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить майонез, тушить на слабом огне в течение 15 минут, положить томатную пасту, тмин, лавровый лист и корицу. Тушить до готовности.

Голубцы со смешанным фаршем и красным вином

Ингредиенты

8-10 капустных листьев, 300 г говяжьего фарша, 100 г фарша из баранины, 50 г риса, 100 мл красного виноградного вина, 3 луковицы, 1 яйцо, 40 г томатной пасты, лавровый лист, 4–5 горошин душистого перца, 20 мл растительного масла, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Капустные листья вымыть. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Фарш смешать с луком и рисом, добавить яйцо, соль, молотый перец и тщательно перемешать.

В середину каждого капустного листа положить фарш. Листья свернуть конвертами, уложить в кастрюлю с толстым дном, добавить растительное масло, слегка обжарить, залить небольшим количеством кипящей воды, добавить томатную пасту, лавровый лист, перец горошком. Тушить 15 минут, влить вино, довести до готовности на слабом огне. При подаче к столу полить оставшимся от тушения соусом.

Голубцы с курицей, рисом и цукини

Ингредиенты

10-15 капустных листьев, 450 г филе курицы, 50 г риса, 1 небольшой цукини, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 100 г майонеза, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Зелень укропа вымыть и нарубить. Цукини вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей и цукини. Фарш посолить, поперчить, добавить рис, яйцо и панировочные сухари, тщательно перемешать. Выложить фарш на вымытые капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму.

Обжаренный лук положить в глубокую сковороду, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить майонез и тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Голубцы с курицей, зеленым горошком и морковью

Ингредиенты

15-20 капустных листьев, 400 г филе курицы, 50 г замороженного зеленого горошка, 3 моркови, 2 луковицы, 20 мл оливкового масла, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 3 помидора, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в оливковом масле. Зеленый лук вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками.

Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Фарш посолить, поперчить, добавить зеленый горошек и морковь, перемешать. Выложить фарш на капустные листья и свернуть в виде конвертов.

Обжаренный лук положить в глубокую сковороду, сверху выложить помидоры, затем голубцы. Влить небольшое количество воды, тушить 15 минут, положить сливочное масло, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Голубцы с курицей, рисом и карри

Ингредиенты

10-15 капустных листьев, 300 г филе курицы, 1 яйцо, 50 г риса, 20 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 1 луковица, 10 г карри, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком.

Фарш посолить, поперчить, перемешать с яйцом, рисом, карри и размягченным сливочным маслом.

Капустные листья вымыть. На середину капустных листьев положить фарш, свернуть. Изделия выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, слегка обжарить, влить немного воды, добавить лавровый лист, тушить до готовности.

Голубцы с курицей и болгарским перцем

Ингредиенты

10-15 капустных листьев, 400 г филе курицы, 2 стручка болгарского перца, 1 луковица, 1 яйцо, 1 морковь, 150 г майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена. 1 стручок измельчить, второй нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с мясом. Фарш посолить, поперчить, смешать с яйцом и измельченным болгарским перцем. Капустные листья вымыть, положить на них фарш, свернуть. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Голубцы выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, тушить 15 минут. Положить морковь, кольца болгарского перца, тушить еще 5 минут, добавить майонез, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Голубцы с уткой и яблоками

Ингредиенты

10-15 капустных листьев, 300–400 г филе утки, 2 яблока, 3 луковицы, 1 яйцо, 40 г томатной пасты, лавровый лист, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Капустные листья вымыть. Лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, мелко нарезать.

Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить яйцо, соль, перец и тщательно перемешать. В середину каждого капустного листа положить фарш. Листья свернуть конвертами, уложить в кастрюлю с толстым дном, добавить растительное масло, слегка обжарить, залить небольшим количеством кипящей воды, добавить томатную пасту, лавровый лист, тушить до готовности. При подаче к столу полить оставшимся от тушения соусом.

Голубцы из краснокочанной капусты с уткой, фасолью, кукурузой и щавелем

Ингредиенты

500 г филе утки, 50 г вареной фасоли, 50 г консервированной кукурузы, 100 г щавеля, 15–20 листьев краснокочанной капусты, 20 мл растительного масла, 150 мл томатного соуса, соль.

Способ приготовления

Капустные листья вымыть, обдать кипятком. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, смешать с фасолью и кукурузой. На листья капусты выложить фарш, свернуть конвертом. Щавель вымыть, крупно нарезать.

Голубцы выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, добавить томатный соус, тушить 20 минут, положить щавель, тушить до готовности.

Голубцы с уткой под сырным соусом

Ингредиенты

500 г филе утки, 15–20 капустных листьев, 50 г вареного риса, 150 г сыра, 10 мл растительного масла, 50 г манной крупы, 20 г панировочных сухарей, 100 г майонеза, 3 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Капустные листья вымыть, обдать кипятком. Мясо промыть, крупно нарезать, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Бульон процедить. Сыр натереть на крупной терке.

Фарш смешать с рисом, поперчить. На листья капусты выложить фарш, свернуть конвертом. Майонез взбить с сыром и 100 мл бульона, добавить панировочные сухари. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Голубцы выложить на смазанный растительным маслом и посыпанный манной крупой противень, залить соусом, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут. При подаче к столу посыпать чесноком.

Голубцы с мясом гуся и черносливом

Ингредиенты

350 г мяса гуся, 8-10 капустных листьев, 100 г чернослива без косточек, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 100 г сметаны, 5 г карри, лавровый лист, мускатный орех на кончике ножа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Капустные листья вымыть, обдать кипятком. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Предварительно замоченный чернослив мелко нарезать.

Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Фарш посолить, поперчить, смешать с карри, мускатным орехом и черносливом.

Выложить фарш на капустные листья и свернуть, придав голубцам овальную форму. Обжаренный лук положить в кастрюлю, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить сметану, тушить на слабом огне в течение 15 минут, положить лавровый лист, тушить до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Голубцы из пекинской капусты с мясом кролика

Ингредиенты

20-25 листьев пекинской капусты, 400 г мяса кролика, 50 г риса, 20 мл винного уксуса, 2 луковицы, 1 яйцо, 40 мл соевого соуса, лавровый лист, 10 г тертого имбиря, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Листья пекинской капусты вымыть. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, смешать с луком и рисом, добавить яйцо, соль, перец, имбирь и тщательно перемешать.

В середину каждого капустного листа положить фарш.

Листья свернуть конвертами, уложить в кастрюлю с толстым дном, добавить растительное масло, залить небольшим количеством кипящей воды, добавить соевый соус, лавровый лист. Тушить 15 минут, влить винный уксус, довести до готовности на слабом огне.

Голубцы из пекинской капусты с копченой курицей и маринованной морковью

Ингредиенты

20-25 листьев пекинской капусты, 400 г мяса копченой курицы, 50 г риса, 100 г маринованной моркови, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 100 мл томатного соуса, перец.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. Зелень укропа вымыть и нарубить. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком.

Фарш поперчить, добавить рис, зелень укропа и тщательно перемешать. Выложить фарш на вымытые капустные листья и свернуть в виде конвертов.

Голубцы выложить в кастрюлю, сверху выложить морковь, влить небольшое количество воды, добавить томатный соус и тушить на слабом огне в течение 15 минут. Готовые голубцы выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Голубцы из савойской капусты с ветчиной и грибами

Ингредиенты

350 г ветчины, 10–15 листьев савойской капусты, 100 г вешенок, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 100 г сметаны, 100 г сыра, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле. Вешенки промыть. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Ветчину пропустить через мясорубку вместе с вешенками.

Фарш посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и тщательно перемешать. Выложить фарш на капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму. Сыр натереть на мелкой терке.

Голубцы выложить в кастрюлю, влить небольшое количество воды, добавить сметану и тушить на слабом огне до готовности. При подаче к столу посыпать сыром.

Традиционная долма

Ингредиенты

300 г баранины, 100 г риса, 25–30 виноградных листьев, 3 луковицы, 50 г сливочного масла, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 20 мл коньяка, 100 мл бульона из баранины, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Баранину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить рис, соль, перец, перемешать. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Виноградные листья вымыть, положить на середину каждого фарш, свернуть, выложить в глубокую сковороду, влить бульон, добавить масло, тушить 15 минут. Положить лавровый лист и гвоздику, влить коньяк, разбавленный 100 мл теплой воды. Тушить еще 15–20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Долма с говядиной на пару

Ингредиенты

30-40 виноградных листьев, 500 г говяжьего фарша, 50 г риса, 1 луковица, 50 г растопленного сливочного масла, молотый шафран, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Фарш смешать с луком, рисом, добавить шафран, перец и соль. Виноградные листья вымыть, положить на середину каждого фарш, свернуть конвертами. Долму выложить в корзину пароварки, готовить 30 минут, выложить на блюдо, полить сливочным маслом.

Долма с курицей, шампиньонами и карри

Ингредиенты

30-40 виноградных листьев, 500 г филе курицы, 150 г шампиньонов, 50 г риса, 1 луковица, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г тмина, 5 г карри, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы промыть. Филе курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с грибами. Фарш смешать с луком, рисом, добавить карри, перец и соль.

Виноградные листья вымыть, положить на середину каждого фарш, свернуть конвертами. Долму выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, влить немного воды, добавить тмин, тушить до готовности.

Тефтели и фрикадельки

Тефтели из свинины

Ингредиенты

500 г свинины, 3 луковицы, 50 г риса, 30 мл растительного масла, 100 мл томатного соуса, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш посолить, смешать с рисом. Из фарша сформовать тефтели, выложить их в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, добавить томатный соус, тушить до готовности.

Тефтели из свинины с шампиньонами

Ингредиенты

500 г свинины, 150 г шампиньонов, 3 луковицы, 50 г риса, 30 мл растительного масла, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Шампиньоны промыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и шампиньонами. Фарш посолить, смешать с рисом.

Из фарша сформовать тефтели, выложить их в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, добавить майонез, тушить до готовности.

Тефтели из свинины с зеленью

Ингредиенты

400 г свиного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 3 столовые ложки риса, 3 столовые ложки свиного жира, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть, измельчить. В свиной фарш добавить рис, лук, зелень укропа, яйцо, перец и соль. Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым жиром, обжарить, влить немного воды, положить томатную пасту и довести до готовности на слабом огне.

Тефтели из свинины с морковью

Ингредиенты

500 г свиного фарша, 2 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 20 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 50 г томатной пасты, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. В свиной фарш добавить рис, лук, морковь, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, положить томатную пасту, лавровый лист, довести до готовности на слабом огне, посыпать зеленью петрушки.

Тефтели из свинины с овощным соусом

Ингредиенты

500 г свиного фарша, 2 моркови, 2 стручка болгарского перца, 2 луковицы, 2 помидора, 1 яйцо, 30 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить.

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. В свиной фарш добавить рис, яйцо, перец и соль. Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, положить помидоры, морковь, лук, болгарский перец, лавровый лист, довести до готовности на слабом огне, посыпать зеленью.

Тефтели из свинины с цукини и свежими помидорами

Ингредиенты

500 г свиного фарша, 1 морковь, 1 луковица, 4 помидора, 1 яйцо, 1 цукини, 30 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Морковь и цукини вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. В свиной фарш добавить рис, лук, морковь, цукини, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, положить помидоры и лавровый лист, довести до готовности на слабом огне, посыпать зеленью кинзы.

Тефтели из говядины с картофелем

Ингредиенты

500 г говядины, 3 луковицы, 5 клубней картофеля, 30 мл растительного масла, 50 мл томатного соуса, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш посолить. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Из фарша сформовать тефтели, выложить их в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, добавить томатный соус, картофель, тушить до готовности.

Тефтели из говядины с черным рисом и чесноком

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 2 моркови, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо, 20 г пропаренного черного риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 50 г томатной пасты, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть, измельчить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. В фарш добавить черный рис, лук, морковь, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, положить томатную пасту, лавровый лист, довести до готовности на слабом огне, посыпать зеленью укропа и чесноком.

Тефтели из говядины в клюквенном соусе

Ингредиенты

600 г говяжьего фарша, 100 г панировочных сухарей, 100 мл молока, 1 луковица, 1 яйцо, 70 г сливочного масла, 200 мл говяжьего бульона, 50 г клюквы, 20 г муки, $^1/_4$ чайной ложки ямайского перца, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Панировочные сухари залить молоком и оставить на 10 минут. Клюкву перебрать и вымыть. Лук очистить, вымыть, измельчить, перемешать с фаршем, яйцом, панировочными сухарями, посолить и поперчить. Из фарша сформовать тефтели, выложить их на сковороду с разогретым сливочным маслом (50 г), обжарить, переложить в тарелку.

Для приготовления соуса бульон смешать с мукой, вылить в глубокую сковороду, довести до кипения, добавить оставшееся сливочное масло, клюкву, поперчить и посолить. Варить, помешивая, 5 минут. В соус положить тефтели, тушить под крышкой в течение 57 минут.

Тефтели из говядины в грибном соусе

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 200 мл грибного бульона, 50 г вешенок, 20 г муки, перец, соль.

Способ приготовления

Вешенки промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить, перемешать с фаршем, вешенками и яйцом, посолить и поперчить. Из фарша сформовать тефтели, выложить их на сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить, переложить в тарелку.

Для приготовления соуса предварительно замоченные сушеные грибы обжарить в растительном масле, влить смешанный с мукой бульон, довести до кипения, тушить 15 минут, поперчить и посолить, тушить еще 5–7 минут.

В соус положить тефтели, тушить под крышкой в течение 10 минут.

Тефтели по-украински

Ингредиенты

500 г свиного и говяжьего фарша, 100 г свиного сала, 30 г риса, 2 стручка болгарского перца, 2 зеленых помидора, 1 луковица, 2 моркови, 1 пучок зелени укропа и петрушки, лавровый лист, 30 мл растительного масла, 1 яйцо, 4–5 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Свиное сало промыть, нарезать кубиками и жарить до вытапливания жира. Шкварки смешать с фаршем, добавить рис и яйцо, посолить.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Болгарский перец, лук, морковь и помидоры обжарить в вытопленном жире.

Тефтели выложить в кастрюлю с толстым дном, обжарить в растительном масле, добавить обжаренные овощи, перец горошком, лавровый лист, влить немного воды, тушить до готовности, посыпать зеленью.

Тефтели «Московские»

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 4 зеленых помидора, 2 красных помидора, 1 стручок сладкого перца, 2 моркови, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 20 мл винного уксуса, соль.

Способ приготовления

Фарш перемешать с яйцом и винным уксусом, посолить. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Из фарша сформовать тефтели, выложить их в глубокую сковороду, слегка обжарить, переложить в смазанную растительным маслом форму, сверху выложить слоями красные помидоры, лук, зеленые помидоры, сладкий перец, морковь. Каждый слой посолить.

Поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут.

Тефтели с квашеной капустой по-русски

Ингредиенты

500 г свиного и говяжьего фарша, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 300 г квашеной капусты, 2 моркови, 2 кислых яблока, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Вымытые яблоки очистить, удалить сердцевины, нарезать соломкой.

Фарш перемешать с яйцом и морковью, посолить и поперчить. Сформовать тефтели, обжарить их в растительном масле, переложить в кастрюлю с толстым дном, добавить капусту, яблоки, влить немного воды, довести до кипения, положить сливочное масло, тушить до готовности.

Тефтели «Прибалтийские»

Ингредиенты

500 г свиного фарша, 200 г куриного фарша, 1 яйцо, 30 г риса, 200 г краснокочанной капусты, 1 большая луковица, 10 г тертого хрена, 1 кислое яблоко, 40 мл растительного масла, лавровый лист, корица на кончике ножа, гвоздика, 4–5 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Фарш перемешать с яйцом и рисом, посолить. Сформовать тефтели, обжарить их в растительном масле. Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками.

Капусту бланшировать в подсоленной воде до полуготовности, затем добавить лук, яблоко, хрен, пряности и растительное масло. Полученную смесь на умеренном огне довести до кипения, положить тефтели, тушить до готовности на слабом огне.

Тефтели из баранины с патиссонами в медовом соусе

Ингредиенты

500 г фарша из баранины, 70 г риса, 1 яйцо, 1 стручок горького перца, 1 стручок сладкого перца, 1 патиссон, 1 яблоко, 20 г меда, 20 мл яблочного уксуса, 30 г бараньего жира, соль.

Способ приготовления

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Горький перец вымыть и измельчить. Патиссон вымыть, очистить и нарезать кусочками, вымытые яблоки – дольками. Фарш перемешать с горьким перцем, рисом и яйцом, посолить, сформовать тефтели, выложить в сковороду с разогретым жиром, обжарить, добавить патиссоны, сладкий перец и яблоко, влить немного воды, тушить 15 минут, положить мед, тушить до готовности. При подаче к столу сбрызнуть яблочным уксусом.

Тефтели из баранины с овощами

Ингредиенты

500 г фарша из баранины, 1 яйцо, 100 г виноградных листьев, 1 пучок зелени кинзы, 3 помидора, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 2 корня петрушки, 20 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Корни петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Виноградные листья вымыть.

Фарш перемешать с яйцом и зеленью кинзы, посолить. Сформовать тефтели, обжарить их в растительном масле. В глубокую форму выложить слоями тефтели, помидоры, лук, корни петрушки и сладкий перец.

Овощи и тефтели прослоить виноградными листьями. Каждый слой посолить, добавить перец горошком. В форму влить немного воды, тушить в умеренно разогретой духовке до готовности.

Тефтели из баранины в сметане

Ингредиенты

500 г баранины, 3 луковицы, 50 г риса, 30 мл растительного масла, 200 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш посолить, поперчить, смешать с рисом.

Из фарша сформовать тефтели, выложить их в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить сметану, тушить до готовности.

При подаче к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа.

Тефтели из баранины с сельдереем

Ингредиенты

600 г фарша из баранины, 1 луковица, 1 яйцо, 60 г риса, 50 г бараньего жира, 1 пучок зелени сельдерея, 50 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень сельдерея вымыть, измельчить. В фарш добавить рис, лук, зелень сельдерея, яйцо, перец и соль. Сформовать из фарша тефтели, выложить на сковороду с разогретым жиром, обжарить, влить немного воды, положить майонез и довести до готовности на слабом огне.

Тефтели из баранины с маслятами

Ингредиенты

500 г фарша из баранины, 100 г маринованных маслят, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г риса, 50 г бараньего жира, 1 пучок зелени кинзы, 50 мл томатного соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень кинзы вымыть, измельчить. В фарш добавить рис, лук, измельченные маслята, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым жиром, обжарить, влить немного воды и томатный соус, довести до готовности на слабом огне.

При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Тефтели из баранины с репой

Ингредиенты

500 г фарша из баранины, 2 небольшие репы, 1 луковица, 1 яйцо, 20 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, 50 г сметаны, 20 г горчицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень кинзы вымыть, измельчить. Репу вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. В фарш добавить рис, лук, репу, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, положить сметану, горчицу, лавровый лист, довести до готовности на слабом огне, посыпать зеленью кинзы.

Тефтели из курицы с овощами

Ингредиенты

500 г куриного фарша, 1 баклажан, 2 стручка болгарского перца, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 помидора, 1 яйцо, 40 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Баклажан и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить.

В фарш добавить рис, яйцо, перец и соль. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом вместе с баклажанами, обжарить, влить немного воды, положить помидоры, лук, болгарский перец, лавровый лист, довести до готовности на слабом огне, посыпать чесноком, зеленью петрушки и укропа.

Тефтели из курицы в панировке

Ингредиенты

500 г куриного фарша, 2 моркови, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо, 20 г риса, 60 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 100 г сыра, 100 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть, измельчить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. В фарш добавить рис, лук, морковь, яйцо, перец и соль. Сыр натереть на мелкой терке.

Сформовать из фарша тефтели, обвалять в панировочных сухарях, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, посыпать зеленью укропа, чесноком и сыром.

Тефтели из курицы с овощами и маслинами

Ингредиенты

500 г куриного фарша, 1 яйцо, 4 помидора, 1 стручок сладкого перца, 2 моркови, 2 луковицы, 100 г маслин без косточек, 50 мл растительного масла, 50 мл красного вина, соль.

Способ приготовления

Фарш перемешать с яйцом и вином, посолить. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Маслины нарезать кружочками, перемешать с фаршем. Из фарша сформовать тефтели, выложить их в глубокую сковороду с растительным маслом, слегка обжарить, переложить в кастрюлю с толстым дном, добавить помидоры, лук, сладкий перец, морковь, посолить.

Тушить до готовности на слабом огне.

Тефтели из утки с каперсами и яблоками

Ингредиенты

500 г фарша из филе утки, 1 яйцо, 20 г топленого масла, 20 г маринованных каперсов, 2 моркови, 2 кислых яблока, 30 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 50 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, нарубить.

Фарш перемешать с яйцом и морковью, посолить и поперчить. Сформовать тефтели, обжарить их в растительном масле, переложить в кастрюлю с толстым дном, добавить каперсы, яблоки, влить немного воды, довести до кипения, положить топленое масло, майонез, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Тефтели из утки на пару

Ингредиенты

500 г фарша из филе утки, 3 луковицы, 50 г риса, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Фарш посолить, смешать с рисом и луком.

Из фарша сформовать тефтели, выложить их в корзину пароварки, полить сметаной, готовить 15 минут.

Тефтели из говяжьей печени с зеленью

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г риса, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 50 г панировочных сухарей, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Говяжью печень промыть, пропустить через мясорубку, добавить рис, лук, зелень укропа и петрушки, панировочные сухари, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, положить майонез и довести до готовности на слабом огне.

Тефтели из говяжьей печени с морковью

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 3 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 40 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл томатного соуса, 2 ломтика ржаного хлеба, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Говяжью печень промыть, пропустить через мясорубку вместе с ржаным хлебом, добавить рис, лук, морковь, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить томатный соус, добавить лавровый лист, довести до готовности на слабом огне, посыпать зеленью петрушки.

Тефтели из говяжьей печени с опятами

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 150 г маринованных опят, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, 40 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 100 г майонеза, 2 ломтика пшеничного хлеба, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Говяжью печень промыть, пропустить через мясорубку вместе с хлебом, добавить рис, лук, морковь, яйцо, нарезанные опята, перец и соль.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, добавить майонез, лавровый лист, довести до готовности на слабом огне, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Тефтели из куриной печени с овощами

Ингредиенты

500 г куриной печени, 2 моркови, 2 стручка болгарского перца, 2 луковицы, 2 помидора, 2 баклажана, 1 яйцо, 50 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок щавеля, 2 ломтика отрубного хлеба, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Щавель вымыть, нарезать. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры и баклажаны вымыть, нарезать кружочками.

Печень промыть, пропустить через мясорубку вместе с отрубным хлебом, добавить рис, яйцо, перец и соль.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом вместе с баклажанами и луком, обжарить, влить немного воды, положить помидоры, морковь, болгарский перец, лавровый лист, тушить 15 минут, добавить щавель, довести до готовности на слабом огне, посыпать чесноком.

Тефтели из куриных потрохов с помидорами

Ингредиенты

500 г куриных потрохов, 4 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, 30 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Подготовленные куриные потроха пропустить через мясорубку, смешать с рисом, луком, морковью, яйцом, посолить и поперчить.

Сформовать из фарша тефтели, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, положить помидоры и лавровый лист, довести до готовности на слабом огне, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Фрикадельки из курицы на пару

Ингредиенты

450 г куриного фарша, 3 клубня картофеля, 2–3 огурца, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 100 г замороженного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Из подсоленного куриного фарша сформовать фрикадельки, выложить их в корзину пароварки, готовить 10 минут, добавить картофель и зеленый горошек, готовить еще 10 минут.

Фрикадельки, картофель и зеленый горошек выложить на блюдо, поперчить, посыпать рублеными яйцами и зеленью петрушки, полить майонезом, оформить огурцами.

Фрикадельки из курицы в соевом соусе

Ингредиенты

500 г куриного фарша, 100 мл соевого соуса, 2–3 маринованных огурца, 100 г консервированной кукурузы, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и измельчить. Из куриного фарша сформовать фрикадельки, положить их в горшочек, посолить, поперчить, залить соевым соусом, смешанным с водой. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут.

Фрикадельки выложить на блюдо вместе кукурузой и огурцами, посыпать зеленью укропа.

Заливные фрикадельки из говядины

Ингредиенты

1 кг говядины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 10 г желатина, 30 г сливочного масла, 50 г сметаны, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить в сливочном масле. Яйца очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить, добавить морковь, корни петрушки и сельдерея, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности.

Мясо, морковь, корни сельдерея и петрушки достать из бульона. Бульон процедить, смешать с разведенным в теплой воде желатином и довести до кипения.

Вареное мясо пропустить вместе с луком через мясорубку. Добавить в фарш сметану, молотый перец и сформовать небольшие шарики.

Часть сваренного бульона вылить в форму, дать остыть, добавить морковь, корни сельдерея и петрушки, кружки яиц, фрикадельки. Залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Фрикадельки из говядины с маринованными овощами

Ингредиенты

450 г говяжьего фарша, 200 г маринованных патиссонов, 2–3 маринованных огурца, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Из фарша сформовать фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду и отварить.

Фрикадельки выложить на блюдо, поперчить, посыпать зеленым горошком, рублеными яйцами и зеленью петрушки, полить майонезом, оформить патиссонами и огурцами.

Фрикадельки из баранины с мятой

Ингредиенты

200 г баранины, 1 луковица, 1 столовая ложка измельченной мяты, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить мяту, соль, перец и немного воды.

Из полученной массы сформовать фрикадельки, выложить их в кастрюлю с толстым дном, залить кипящей подсоленной водой, варить до готовности.

Подать к столу, сбрызнув уксусом и посыпав зеленью укропа.

Фрикадельки из тушеной говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 150 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени петрушки, 200 мл говяжьего бульона, 1 морковь, 2 луковицы, 40 мл кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Морковь вымыть, очистить и крупно нарезать. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, бульон, добавить морковь и лук, посолить, поперчить и тушить до готовности. Затем мясо, морковь и лук дважды пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом, сформовать фрикадельки, выложить их на блюдо, полить кетчупом, украсить веточками петрушки и кружками яйца.

Острые фрикадельки из вареной говядины

Ингредиенты

400 г вареной говядины, 2 маринованных огурца, 2–3 клубня картофеля, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, 50 г майонеза, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Маринованные огурцы нарезать дольками. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень кинзы вымыть.

Мясо пропустить через мясорубку, перемешать с молотым перцем, майонезом и чесноком, посолить.

Сформовать фрикадельки, выложить на блюдо вместе с картофелем и огурцами, украсить веточками кинзы.

Фрикадельки из говядины и грибов в панировке

Ингредиенты

400 г вареной говядины, 100 г маринованных опят, 1 яйцо, 50 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 100 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, измельчить.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с грибами. В фарш добавить яйцо, майонез и соль. Сформовать фрикадельки, обвалять в панировочных сухарях, обжарить в сливочном масле, посыпать зеленью петрушки.

Фрикадельки «Нежные»

Ингредиенты

500 г телятины, 500 мл молока, 100 г сливочного масла, 150 г консервированного зеленого горошка, 50 г жира, 2 моркови, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени укропа, 100 г тертого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить и растолочь. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо промыть, замочить в молоке на 2 часа, затем нарезать крупными кусками.

Куски мяса посолить, поперчить, выложить в глубокую сковороду, добавить жир, влить немного воды и тушить на среднем огне в течение 10 минут. Затем добавить морковь, лук и тушить до готовности.

Тушеное мясо, лук и морковь остудить, дважды пропустить через мясорубку, добавить чеснок и размягченное сливочное масло. Фарш перемешать, сформовать фрикадельки, выложить в форму, посыпать сыром, запекать в микроволновой печи 1 минуту при мощности 100 %. При подаче к столу украсить зеленым горошком и посыпать зеленью укропа.

Фрикадельки из мяса кролика, тушенные в вине

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 200 мл куриного бульона, 2 луковицы, 2 моркови, 200 мл белого вина, 1 яйцо, 70 г жира, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки пшеничной муки, лавровый лист, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать, посыпать мукой и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень укропа вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, посолить, поперчить.

Сформовать фрикадельки и обжарить в жире до образования золотистой корочки, после чего переложить в кастрюлю, залить горячим бульоном, довести до кипения, влить вино и тушить в течение 10 минут. Затем добавить томатную пасту, лавровый лист и тушить в течение 5 минут.

Оставшийся от тушения мяса соус слить, добавить к нему лук и морковь, довести до кипения, положить фрикадельки и довести до готовности на слабом огне.

Фрикадельки, лук и морковь выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью укропа.

Фрикадельки из мяса кролика в сметане

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 200 г сметаны, 50 г жира, 1 морковь, 2 луковицы, 1 яйцо, лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 3–4 горошины черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Мясо кролика промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, посолить, поперчить.

Сформовать фрикадельки, обжарить в жире до образования золотистой корочки, после чего влить немного воды, добавить лавровый лист, перец горошком, лук, морковь и тушить на среднем огне в течение 20 минут. Затем положить сметану и довести блюдо до готовности на слабом огне.

Фрикадельки, лук и морковь выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Фрикадельки из филе утки, тушенные с морковью и капустой

Ингредиенты

1 кг филе утки, 4 моркови, 200 г белокочанной капусты, 30 мл растительного масла, 200 г сметаны, 2 яйца, 50 г панировочных сухарей, 3 луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку, добавить яйца, панировочные сухари, посолить, поперчить. Сформовать фрикадельки, обжарить в растительном масле до образования золотистой корочки, затем переложить в глубокую сковороду, добавить лук, морковь, капусту, лавровый лист, сметану и залить водой так, чтобы жидкость покрывала содержимое не более чем на половину.

Тушить на слабом огне в течение 20 минут, затем выложить на блюдо, полить образовавшимся при тушении соусом.

Фрикадельки из индейки в томатном соусе

Ингредиенты

500 г индейки, 200 г томатной пасты, 40 г свиного жира, 3 луковицы, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку, смешать с луком, яйцом, посолить, поперчить. Сформовать фрикадельки и обжаривать в жире в течение 5 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту и тушить до готовности.

Фрикадельки выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки.

Фрикадельки из гусиной печени

Ингредиенты

500 г гусиной печени, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 40 мл сливок, 20 мл растительного масла, 20 г муки, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать крупными кусками, дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, размягченное сливочное масло, соль, перец и перемешать.

Из фарша сформовать фрикадельки, выложить на посыпанную мукой разделочную доску и поставить на 30 минут в прохладное место, затем смазать взбитым яйцом, запанировать в сухарях и обжарить до золотистого цвета в растительном масле.

Фрикадельки выложить в форму и запекать в микроволновой печи 1 минуту при мощности 100 %. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Пельмени, манты и хинкали

Русские пельмени

Ингредиенты

700 г пшеничной муки, 2 яйца, 350 г свинины, 200 г говядины, 3 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста муку просеять горкой в миску, сделать в середине углубление. Добавить 1 яйцо, влить воду (120 мл), положить соль и вымесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки.

Лук очистить, вымыть. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Для приготовления фарша говядину и свинину промыть, два раза пропустить вместе с луком через мясорубку, добавить оставшееся яйцо, соль и перец, хорошо перемешать.

Подготовленный фарш выложить на каждый кружочек из теста и слегка примять.

Края теста защипнуть, сформовать пельмени.

Варить их в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут.

Готовые пельмени переложить шумовкой на блюдо, полить растопленным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Пельмени по-украински

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 300 г свинины, 250 г говядины, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 100 г тертого сыра, 2 луковицы, 3 яйца, 1 яичный желток, 15 мл столового уксуса, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста муку (700 г) просеять горкой в миску, сделать в середине углубление.

Добавить 1 яйцо, влить воду (120 мл), положить соль и вымесить тесто. Раскатать тесто в длинный прямоугольный пласт толщиной не более 2 мм и шириной 5–6 см. Длинный край пласта смазать яичным желтком.

Лук очистить, вымыть. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Для приготовления начинки свинину и говядину промыть, два раза пропустить вместе с луком через мясорубку, добавить оставшиеся яйца, положить соль и перец, хорошо перемешать.

Готовый фарш выложить вдоль пласта из теста в один ряд в виде небольших шариков на расстоянии 3–4 см друг от друга. Слегка придавить шарики из фарша. Свободным краем пласта накрыть фарш. Разрезать пласт с начинкой на квадратные пельмени, края плотно защипнуть.

Готовые пельмени положить на деревянные лотки, посыпанные оставшейся мукой, и дать немного подсохнуть.

Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде, достать шумовкой и выложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать сметану, взбитую с уксусом и тертым сыром.

Пельмени по-белорусски

Ингредиенты

700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 350 г говядины, 350 г свинины, 2 луковицы, 100 мл говяжьего бульона, 150 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, 5 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление.

Налить в него холодную воду, добавить яйцо и соль.

Замесить крутое тесто, накрыть чистым полотенцем и оставить на 20–30 минут при комнатной температуре. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки.

Репчатый лук очистить и вымыть. Зеленый лук вымыть, нарубить.

Для приготовления фарша говядину и свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавить в фарш сахар, соль, перец и бульон, тщательно перемешать.

На каждый кружочек из теста положить примерно по 10 г фарша, края теста защипнуть. Варить пельмени в кипящей подсоленной воде до готовности, затем выложить шумовкой на широкое блюдо. Полить пельмени майонезом и посыпать зеленым луком.

Пельмени по-китайски

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 400 г нежирной свинины, 400 г пекинской капусты, 2 луковицы, 1 стебель лука-порея, 200 мл соевого соуса, 50 мл виноградного уксуса, 100 г панировочных сухарей, 1 пучок зеленого лука, 10 г кунжутных семян, 2 г глутамината натрия, 500 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Высыпать в глубокую миску горкой половину муки, сделать в середине углубление, влить немного воды и замесить тесто консистенции густой сметаны.

Добавить оставшуюся муку, соль и замесить рыхлое тесто, накрыть его чистым полотенцем и оставить на 30 минут в тепле.

Готовое тесто скатать в колбаску диаметром 5–6 см, нарезать небольшими кусочками. Из них руками сделать круглые лепешки диаметром 8 см.

Репчатый лук очистить, вымыть, измельчить. Лук-порей и пекинскую капусту, вымыть, мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, нарубить.

Свинину промыть, обсушить и мелко нарубить, перемешать с репчатым луком, пекинской капустой и луком-пореем. Кунжутные семена растолочь в ступке, положить в фарш, добавить 10 мл соевого соуса и глутаминат натрия. Фарш тщательно перемешать и оставить на 15 минут при комнатной температуре.

Положить на лепешки из теста по 5–7 г начинки, свернуть полумесяцем и защипнуть края. Подготовленные пельмени выложить на посыпанную панировочными сухарями доску. Когда они слегка подсохнут, брать по десять штук и, переложив на металлическую сетку фритюрницы, обжаривать в течение 2–2,5 минут в растительном масле.

Готовые пельмени переложить на блюдо, полить смесью соевого соуса и виноградного уксуса, посыпать зеленым луком.

Пельмени с говядиной, чесноком и морковью

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 250 г говяжьего фарша, 3 моркови, 4 зубчика чеснока, 200 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, отжать сок и использовать его для приготовления теста. Говяжий фарш смешать с морковью, добавить чеснок, соль и перец, тщательно перемешать.

Приготовить тесто из муки, морковного сока и соли. Дать ему немного постоять при комнатной температуре.

Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки. Положить на кружки начинку и сформовать пельмени в форме полумесяца, края соединить.

Варить пельмени в слегка подсоленной воде до готовности. При подаче к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Пельмени в бульоне по-казахски

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 2 яйца, 800 г говядины с костью, 5 луковиц, 100 г сливочного масла, 3 моркови, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени укропа и петрушки, $^1/_2$ пучка зеленого лука, 10 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Репчатый лук вымыть, очистить. 2 луковицы нарезать кольцами, оставшиеся измельчить. Зелень петрушки, укропа и зеленый лук вымыть, нарубить.

Говядину промыть, положить в кастрюлю и залить водой. Когда вода закипит, снять пену и добавить морковь, корень петрушки и кольца репчатого лука, положить перец, посолить. Варить бульон до готовности мяса. Мясо вынуть, бульон процедить.

Мясо отделить от костей, остудить, пропустить через мясорубку. Добавить измельченный репчатый лук, охлажденный бульон (100 мл), 10 г сливочного масла, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Замесить тесто из 500 г муки, воды, яиц, оставшегося размягченного сливочного масла и соли. Вымесить тесто и дать ему постоять 10 минут при комнатной температуре. Затем разделить тесто на 2–3 части, каждую раскатать в колбаску толщиной в палец, нарезать мелкими кусочками. Из каждого кусочка сделать руками или деревянной скалкой тонкие кружочки. Начинить их фаршем, сформовать пельмени в виде полумесяца, соединив кончики вместе и плотно защипнув края. Положить пельмени на доску, посыпанную оставшейся мукой, и дать немного подсохнуть.

Оставшийся процеженный бульон довести до кипения, положить в него пельмени и лавровый лист. Когда пельмени всплывут, снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить на 5 минут. Разлить бульон по пиалам, положить в каждую пельмени и посыпать зеленью петрушки, укропа и зеленым луком.

Пельмени с бараниной, луком и картофелем

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 500 г гречневой муки, 3 яйца, 600 г жирной баранины, 4 луковицы, 2 клубня картофеля, 50 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 5 г молотого имбиря, перец, соль.

Способ приготовления

Пшеничную и гречневую муку смешать, просеять через сито в миску. Воду (200 мл) взбить с яйцами и солью, влить в муку и замесить тесто. Оставить его на 5-10 минут при комнатной температуре, накрыв чистым полотенцем.

Лук очистить, вымыть. Картофель вымыть и очистить. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Мясо промыть, мелко нарубить вместе с луком и картофелем. Добавить в фарш размягченное сливочное масло, имбирь, соль и перец. Хорошо перемешать и поставить в прохладное место на 10 минут.

Тесто раскатать в пласт толщиной 2,5 мм, разрезать его на квадраты 9 х 9 см.

На середину каждого квадрата положить небольшую порцию фарша, слегка его примять, углы квадрата загнуть к середине и соединить, делая пельмени в виде конвертиков с открытыми прорезями. Затем прорези защипнуть, образовавшиеся новые углы соединить.

Готовить пельмени в пароварке в течение 30 минут. Перед подачей к столу полить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Жареные пельмени по-узбекски

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 500 г жирной баранины, 300 г сливочного масла, 250 мл простокваши, 3 луковицы, 80 мл мясного бульона, 1 пучок зеленого лука, молотый кориандр, перец, соль.

Способ приготовления

Замесить крутое однородное тесто из просеянной муки, яйца, воды (120 мл) и соли.

Оставить тесто на 10–15 минут при комнатной температуре. Затем раскатать его в тонкий пласт и вырезать небольшие круглые лепешки. Репчатый лук очистить, вымыть. Зеленый лук вымыть, нарубить.

Мясо промыть, дважды пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавить в фарш бульон, соль, перец и кориандр.

Фарш тщательно перемешать, положить на лепешки из теста, защипнуть края.

Сливочное масло разогреть на сковороде, обжарить в нем пельмени с обеих сторон до образования золотистой корочки, затем налить немного воды (на 0,5 см выше дна), накрыть сковороду крышкой и тушить пельмени 5–8 минут.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить простоквашей и посыпать зеленым луком.

Пельмени с мясом курицы

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 300 г гречневой муки, 500 г филе курицы, 2 луковицы, 130 г сливочного масла, 100 г майонеза, 120 мл молока, 1 яйцо, 1 яичный белок, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Пшеничную и гречневую муку смешать, просеять через сито в миску горкой, сделать в ней углубление. Воду (150 мл) взбить с яйцом, влить в муку, замесить тесто. Затем добавить взбитый отдельно яичный белок и снова все вымесить. Раскатать тесто в тонкий пласт и сделать заготовки для пельменей.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Филе курицы промыть, пропустить дважды через мясорубку, добавить молоко, соль и перец, перемешать. Лук обжарить в сливочном масле (30 г), охладить и смешать с куриным фаршем.

Начинить этой смесью заготовки из теста, сформовать пельмени. Варить их в кипящей подсоленной воде в течение 6–8 минут.

При подаче к столу заправить оставшимся сливочным маслом, полить майонезом, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с мясом курицы и грибами

Ингредиенты

700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 300 г шампиньонов, 300 г филе курицы, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 200 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 5 г измельченного свежего имбиря, перец, соль.

Способ приготовления

Пшеничную муку просеять через сито, высыпать в большую миску горкой, сделать в середине небольшое углубление. Яйцо взбить с водой (140 мл) и солью. Влить эту смесь в муку, замесить тесто, оставить его в миске, накрыв чистым полотенцем, на 30–40 минут. Затем тесто раскатать в тонкий пласт. Вырезать из него с помощью стакана или рюмки кружки.

Грибы промыть, варить до полуготовности, обсушить и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зеленый лук вымыть, нарубить. Филе курицы промыть, очень мелко нарубить.

Грибы обжарить в растительном масле вместе с репчатым луком, добавить филе курицы, посолить, приправить имбирем и перцем, тщательно перемешать, затем размять в пюре. Фаршем начинить кружки из теста, слепить пельмени в форме ушка и варить в подсоленной кипящей воде до готовности.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленым луком.

Пельмени с говяжьей печенью и луком

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 300 г говяжьей печени, 4 луковицы, 100 г свиного сала, 200 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 20 мл молока, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды (120 мл) и соли. Через 20 минут раскатать его в тонкий пласт и вырезать кружки для пельменей.

Сало промыть и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки и укропа вымыть.

Говяжью печень промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, затем мелко нарубить, смешать салом и луком. Посолить, поперчить, добавить молоко и тщательно перемешать. Фаршем начинить пельмени. Варить их в подсоленной воде до готовности. Перед подачей к столу полить сметаной и украсить веточками укропа и петрушки.

Классические узбекские манты с бараниной и курдючным салом

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 400 г баранины, 3 луковицы, 100 г курдючного сала, 50 мл растительного масла, 50 мл острого соевого соуса, 1–2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды (120 мл) и соли. Тесто скатать шаром, накрыть чистым полотенцем и оставить на 10–15 минут, затем разделать на шарики величиной с грецкий орех, раскатать их в круглые тонкие лепешки.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Баранину промыть, нарезать маленькими кусочками или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить в фарш лук, молотый перец, влить немного воды, предварительно прокипяченной с лавровым листом, солью и горошинами черного перца.

Фарш тщательно перемешать, выложить на круглые лепешки из теста, добавляя в каждое изделие по кусочку курдючного сала.

Слепить манты и дать им немного подсохнуть, затем приготовить на пару, смазав каскан растительным маслом.

Готовые манты переложить на блюдо, полить соусом.

Манты с кониной и тыквой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 250 г конины, 150 г курдючного сала, 100 г тыквы, 250 мл острого томатного соуса, 3 луковицы, 80 мл растительного масла, 3 моркови, 3 г измельченного имбиря, 2 г молотого кардамона, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, яйца, теплой воды (120 мл) и соли замесить тесто. Оставить его на 20 минут, затем разделать на кусочки. Раскатать каждый кусочек в тонкую лепешку диаметром 12 см.

Морковь и тыкву вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, измельчить.

Конину промыть, мелко нарубить, смешать с луком, тыквой и морковью, имбирем, кардамоном, перцем и солью. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками.

Фарш выложить на лепешки из теста, сверху положить по кусочку сала. Слепить манты и, окунув их в растительное масло, выложить на каскан. Готовить на пару под крышкой в течение 40–45 минут.

Готовые манты переложить на блюдо и полить томатным соусом.

Манты с говядиной и салом

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 400 г говядины, 100 г бараньего сала, 4 луковицы, 2 л бульона из баранины, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 200 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, воды (120 мл) и соли. Оставить его при комнатной температуре на 20 минут, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать тонкие лепешки величиной с ладонь, сделать края лепешки тоньше, чем середину.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Сало промыть, нарезать кусочками.

Говядину промыть и мелко нарубить. Смешать мясо с луком, добавить перец и соль.

Положить на середину каждой лепешки из теста фарш, сверху положить по кусочку сала.

Края лепешки защипнуть, придавая изделию круглую форму. Варить манты на пару в каскане под крышкой в течение 45 минут.

Перед подачей к столу манты переложить в тарелки, залить горячим бульоном и посыпать зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать сметану.

Манты с бараниной и тыквой по-казахски

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 300 г баранины, 200 мл молока, 100 г тыквы, 3 луковицы, 30 г топленого масла, 50 мл винного уксуса, 30 г сахара, 250 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, молока и соли замесить тесто.

Раскатать его в тонкий пласт и вырезать круглые лепешки, делая края тоньше середины.

Тыкву вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в топленом масле. Баранину промыть, мелко нарезать, смешать с луком и тыквой. Добавить сахар, растворенный в уксусе, перец и соль, тщательно перемешать.

На середину каждой лепешки из теста выложить фарш, края защипнуть, слепить манты. Готовить их на пару, плотно закрыв крышкой, в течение 25–30 минут.

Перед подачей к столу переложить манты на блюдо и залить сметаной.

Хинкали со смешанным фаршем, шпинатом и мускатным орехом

Ингредиенты

500 г муки, 5 яиц, 2 л говяжьего бульона, 100 г говядины, 100 г жирной свинины, 100 г баранины, 100 г черствого пшеничного хлеба, 200 г шпината, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, 5 луковиц, 20 г топленого масла, перец, мускатный орех на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, соли и 4 яиц. Скатать его в форме шара, завернуть в пищевую пленку и оставить на 30 минут при комнатной температуре. Затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него острым ножом прямоугольники.

Шпинат вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в топленом масле вместе со шпинатом. Зелень петрушки и кинзы вымыть, измельчить.

Говядину, баранину и свинину промыть, пропустить дважды через мясорубку. Хлеб размочить в небольшом количестве воды. Фарш смешать с хлебом, луком и шпинатом, зеленью петрушки, оставшимся яйцом, посолить и поперчить, добавить мускатный орех, тщательно перемешать.

Начинить фаршем прямоугольники из теста, смочить края теста водой и сложить прямоугольники пополам, плотно скрепив края.

Бульон довести до кипения, опустить хинкали, варить около 10 минут. Затем вынуть их и переложить на блюдо. Полить хинкали растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью кинзы.

Хинкали с бараниной и свининой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 г жирной баранины, 200 г свинины, 80 мл говяжьего бульона, 6 луковиц, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 150 г сметаны, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, высыпать на стол горкой, сделать в центре углубление, влить воду (120 мл), добавить яйцо, соль и замесить крутое тесто. Оставить его при комнатной температуре на 20–30 минут, накрыв чистой салфеткой. Затем раскатать тесто колбаской, нарезать небольшими кусочками и раскатать их по отдельности в тонкие кружочки.

Лук очистить, вымыть. 3 луковицы нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Свинину и баранину промыть, дважды пропустить через мясорубку вместе с целыми луковицами. Добавить в фарш мясной бульон, соль и перец. Начинить фаршем кружки из теста, слепить хинкали, собрав края теста сверху в виде узелка с маленькими складочками. Варить хинкали в подсоленной кипящей воде до готовности. Затем переложить их деревянной ложкой, чтобы не вытек

сок, на блюдо и полить сметаной. Кольца лука обжарить в растительном масле до золотистого цвета, выложить на хинкали, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Хинкали с бараниной, курицей и грибами

Ингредиенты

500 г муки, 2 яйца, 2 л куриного бульона, 200 г баранины, 100 г филе курицы, 100 г черствого пшеничного хлеба, 200 г шампиньонов, 200 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и кинзы, 3 луковицы, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, соли и 1 яйца. Скатать его в форме шара, завернуть в фольгу и оставить на 30 минут при комнатной температуре. Затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него острым ножом прямоугольники.

Грибы промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле вместе с грибами. Зелень укропа и кинзы вымыть, измельчить.

Баранину и филе курицы промыть, пропустить дважды через мясорубку. Хлеб размочить в небольшом количестве воды. Фарш смешать с хлебом, луком и грибами, оставшимся яйцом, посолить и поперчить, тщательно перемешать.

Начинить фаршем прямоугольники из теста, смочить края теста водой и сложить прямоугольники пополам, плотно скрепив края.

Бульон довести до кипения, опустить хинкали, варить 15 минут, вынуть шумовкой и переложить на блюдо. Полить хинкали сметаной и посыпать зеленью укропа и кинзы.

Пироги, беляши, чебуреки

Пирог с мясом и рублеными яйцами

Ингредиенты

1 кг муки, 325 мл молока, 50 г дрожжей, 7 яичных желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, 400 г говядины, 600 г свинины, 2 луковицы, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки рубленой зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, подогретого молока с разведенными в нем дрожжами, сахара, соли и 5 желтков приготовить тесто, дать ему подойти в теплом месте.

Для приготовления начинки мясо промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с мясным фаршем. Добавить очищенные и мелко нарубленные яйца, петрушку, посолить и поперчить. Если начинка получилась сухой, добавить немного мясного бульона.

Подошедшее тесто вымесить, раскатать в пласт 1 см.

На середину пласта выложить горкой начинку, соединить и защипнуть края. Выложить пирог на смазанный маргарином противень, дать расстояться. Смазать взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Пирог со свининой, капустой и тмином

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 400 г свинины, 700 г капусты, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка семян тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Мясо и лук обжарить в топленом масле, добавить капусту, тмин и небольшое количество воды, тушить под крышкой до готовности. Полученную начинку посолить, поперчить и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, завернуть края и защипнуть. Выложить пирог на смазанный маргарином противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирог со свининой и белыми с грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г вареной свинины, 100 г сухих белых грибов, 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Грибы промыть, замочить на 30 минут в холодной воде, отварить, охладить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить мясо, грибы, перец и соль. Полученную начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, поднять края и защипнуть. Выложить пирог на смазанный маргарином противень швом вниз, дать расстояться. Затем смазать взбитым желтком, сделать вилкой несколько проколов и поставить в предварительно разогретую духовку на 35–40 минут.

Пирог с мясом и солеными грибами

Ингредиенты

1 кг муки, 325 мл молока, 50 г дрожжей, 7 яичных желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, 500 г говядины, 500 г свинины, 2 луковицы, 200 г соленых грибов, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, подогретого молока с разведенными в нем дрожжами, сахара, соли и 5 желтков приготовить тесто, дать ему подойти в теплом месте.

Для приготовления начинки мясо промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с мясным фаршем.

Добавить мелко нарезанные соленые грибы и зелень укропа, посолить и поперчить.

Подошедшее тесто вымесить, раскатать в пласт толщиной 1 см. На середину пласта выложить горкой начинку, соединить и защипнуть края. Выложить пирог на смазанный маргарином противень, дать расстояться.

Смазать взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Пирог с курицей, морковью и грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г отварного мяса курицы, 200 г шампиньонов, 2 моркови, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле вместе с грибами и морковью. Мясо курицы пропустить через мясорубку, добавить овощи и грибы, очищенные и нарубленные яйца, перец и соль. Полученную начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, поднять края и защипнуть. Выложить пирог на смазанный маргарином противень швом вниз, дать расстояться. Затем смазать взбитым желтком, сделать вилкой несколько проколов и поставить в предварительно разогретую духовку на 35–40 минут.

Пирог с выменем и грибами

Ингредиенты

800 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 600 г отварного коровьего вымени, 300 г белых грибов, 4 вареные моркови, 50 г отварной гречневой крупы, 100 мл сливок, 2 яичных желтка, рубленая зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Из растопленного сливочного масла (200 г), сметаны, яиц, муки и соли замесить плотное однородное тесто.

Грибы промыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Морковь очистить, натереть на крупной терке.

Вымя нарезать, пропустить через мясорубку, смешать с гречневой крупой, морковью и грибами.

Тесто разделить на 2 неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 1 см. Больший пласт выложить в смазанную маргарином глубокую сковороду или форму для запекания, сделав высокие бортики.

Выложить начинку, залить сливками, смешанными с желтками, растопленным сливочным маслом, зеленью, солью и перцем. Накрыть вторым пластом теста, сделать в нем отверстие. Выпекать пирог в разогретой до 200 ˚С духовке до готовности.

Курник с морковью и зеленью

Ингредиенты

750-800 г муки, 175 г сливочного маргарина, 250 г сметаны, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка растительного масла, 500 г мяса курицы, 2 луковицы, 2 моркови, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Мясо курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить морковь и зелень, посолить и поперчить.

Сметану смешать с яйцами и предварительно растопленным и охлажденным маргарином, добавить просеянную муку, соду и соль, замесить однородное тесто. Разделить его на 2 неравные части, раскатать.

Большую часть выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, сделав бортики. На тесто выложить фарш и накрыть вторым пластом, в середине которого сделать небольшое отверстие.

Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически наливая в отверстие курника немного горячей воды или куриного бульона, чтобы он получился сочным.

Курник с рисом и шиитаке

Ингредиенты

800 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 700 г отварного мяса курицы, 300 г шиитаке, 50 г отварного риса, 100 мл сливок, 2 столовые ложки куриного бульона, 2 яичных желтка, рубленая зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Из растопленного сливочного масла (200 г), сметаны, яиц, муки и соли замесить плотное однородное тесто.

Шиитаке промыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Мясо курицы пропустить через мясорубку.

Тесто разделить на 2 неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 1 см. Больший пласт выложить в смазанную маргарином глубокую сковороду или форму для запекания, сделав высокие бортики.

Уложить слоями рис, фарш из мяса курицы и шиитаке, залить сливками, смешанными с желтками, растопленным сливочным маслом, зеленью, солью и перцем. Накрыть курник вторым пластом теста, сделать в нем отверстие. Выпекать пирог в разогретой до 20 °С духовке до готовности, периодически подливая бульон в отверстие.

Открытые пирожки со свининой

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 400 г вареной свинины, 2 луковицы, 2 столовые ложки отварного риса, 2 столовые ложки мясного бульона, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с мясным фаршем. Добавить рис, зелень и бульон, посолить, поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки.

Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Открытые пирожки со свининой и грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г отварной свинины, 200 г жареных шампиньонов, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на середину каждой лепешки немного начинки.

Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с печенью и рисом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 350 г говяжьей печени, 150 г отварного риса, 2 луковицы, 200 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Печень промыть, нарезать маленькими кубиками, обжарить вместе с луком в сливочном масле (50 г). Добавить рис, очищенные и нарубленные яйца, посолить и поперчить. Полученную начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки.

Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек оставшегося сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с печенью и пшенной кашей

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 200 г жареной телячьей печени, 150 г пшенной крупы, 2 луковицы, 50 г сушеных грибов, 2 столовые ложки топленого масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Грибы промыть, отварить, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в топленом масле.

Печень пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом. На грибном бульоне приготовить рассыпчатую пшенную кашу, охладить, смешать с печенью, грибами и луком, посолить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки.

Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия добавить майонез, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с куриными сердцами и картофелем

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 1 кг картофеля, 300 г жареных куриных сердец, 1 луковица, 200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять. Добавить сливочное масло (70 г) и горячее молоко, перемешать. Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить в сливочном масле (30–50 г).

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Куриные сердца пропустить через мясорубку. Охлажденное пюре смешать с луком, куриными сердцами и зеленью, полученную начинку посолить, поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки.

Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия добавить оставшееся сливочное масло, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с индейкой и морковью

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 400 г филе индейки, 500 г моркови, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Филе индейки промыть, нарезать, пропустить через мясорубку, жарить фарш в сливочном масле (70 г) до полуготовности.

Грибы промыть, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в сливочном масле (30–40 г). Морковь очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять. Добавить фарш, горячее молоко, лук и грибы. Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки.

Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия добавить оставшееся сливочное масло, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Жареные пирожки со свининой, луком, морковью и сыром

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 80 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 300 г вареной свинины, 200 г репчатого лука, 200 мл оливкового масла, 50 г сливочного масла, 150 г тертого сыра, 100 г моркови, 50 мл сухого белого вина, 2 г корицы, 3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Дрожжи и соль распустить в небольшом количестве теплого молока. Когда они подойдут, влить смесь в муку, добавить оставшееся молоко, размягченный сливочный маргарин, вбить яйцо и вымесить тесто. Убрать его в теплое место на 45–50 минут. Когда тесто подойдет, снова его вымесить и разделать на лепешки.

Свинину пропустить через мясорубку.

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в сливочном масле.

Дать луку остыть, затем смешать с мясом и тертым сыром.

Морковь очистить, вымыть, натереть на терке, отжать и припустить в вине в течение 5 минут. Затем морковь охладить и смешать с остальной начинкой, добавить молотый перец, корицу и соль, все тщательно перемешать. Выложить фарш на лепешки из теста, сформовать открытые пирожки.

Поставить их в теплое место, чтобы подошли, затем жарить в горячем оливковом масле до готовности.

Пирожки с говядиной и цветной капустой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 150 г сметаны, 300 г отварной говядины, 600 г цветной капусты, 150 г тертого сыра, 30 г сливочного маргарина, специи, соль.

Способ приготовления

Просеянную пшеничную муку перемешать с маслом (150 г), затем влить подсоленную сметану и замесить тесто. Оставить его в тепле на 30–40 минут, потом разделать на круглые лепешки.

Говядину пропустить через мясорубку.

Цветную капусту разобрать на соцветия, залить подсоленным кипятком, накрыть крышкой, варить до мягкости, потом откинуть на дуршлаг. Когда капуста остынет, мелко нарезать ее и смешать с тертым сыром (использовать половину), фаршем и растопленным сливочным маслом (использовать половину), посолить и приправить специями.

Полученную массу выложить на лепешки из теста, сформовать пирожки. Положить их на смазанный маргарином противень, поставить в разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности. Незадолго до окончания готовки изделия достать, смазать оставшимся маслом и посыпать оставшимся сыром.

Подавать к столу в горячем виде.

Пирожки с ливером

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г отварной печени, 300 г отварного легкого, 200 г отварного говяжьего сердца, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Печень и легкое пропустить через мясорубку, смешать с луком. Полученную начинку посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки.

Сформовать пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз.

Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с куриной печенью и зеленым луком

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г отварной куриной печени, 2 пучка зеленого лука, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Яйца очистить, нарубить. Печень пропустить через мясорубку, смешать с яйцами и зеленым луком, добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз.

Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с печенью, рисом и яйцом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 300 г жареной куриной печени, 200 г риса, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Жареную печень пропустить через мясорубку или мелко нарубить.

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. Яйца очистить, нарубить, смешать с рисом, печенью и зеленью. Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с почками, рисом и морковью

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 300 г отварных телячьих почек, 100 г риса, 400 г моркови, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Телячьи почки пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Яйца очистить, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью в сливочном масле, добавить почки, яйца и рис, посолить, поперчить и перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в тонкие лепешки, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с печенью, шпинатом и яйцом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 350 г жареной куриной печени, 6 яиц, 300 г шпината, 1 пучок зеленого лука, 70 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Жареную куриную печень пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Шпинат вымыть, нарезать, выложить в дуршлаг, обдать кипятком, охладить. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Лук вымыть, мелко нарезать, посолить и слегка размять толкушкой. Добавить печень, шпинат, яйца и растопленное сливочное масло, поперчить и перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с бараниной и грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г нежирной отварной баранины, 200 г жареных шампиньонов, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить лук и зелень, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на середину каждой лепешки немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз.

Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с мясом, гречневой кашей и грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 200 г отварной свинины или говядины, 200 г гречневой крупы, 2 луковицы, 50 г сушеных грибов, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы промыть, отварить, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в оливковом масле. Гречневую крупу промыть, отварить, охладить, смешать с мясом, грибами и луком, посолить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз.

Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с почками и солеными огурцами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г отварных телячьих почек, 2–3 соленых огурца, 4–5 сваренных вкрутую яиц, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец.

Способ приготовления

Телячьи почки пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы очистить, нарезать маленькими кубиками и жарить вместе с луком в сливочном масле 5–7 минут. Добавить почки, очищенные и нарубленные яйца, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с мясом, картофелем и луком

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 300 г отварной свинины, 1 кг картофеля, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, молотый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину пропустить через мясорубку. Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять толкушкой. Добавить сливочное масло (70 г) и горячее молоко, перемешать. Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить на оставшемся масле. Охлажденное пюре смешать с мясным фаршем и луком, полученную начинку посолить, поперчить, приправить мускатным орехом.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с мясным фаршем и помидорами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 400 г свинины, 150 г говядины, 2 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки отварного риса, 2 столовые ложки рыбного бульона, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 чайная ложка тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с мясным фаршем. Добавить рис, зелень и бульон, посолить, поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком, посыпать тмином и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с говядиной, беконом и картофелем

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 400 г вареной говядины, 200 г бекона, 1 кг картофеля, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку, бекон мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле (30–40 г). Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять толкушкой.

Добавить оставшееся сливочное масло, горячее молоко, лук, мясо и бекон. Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с говядиной и квашеной капустой

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 400 г вареной говядины, 700 г квашеной капусты, 2 луковицы,

50 мл грибного бульона, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 лавровый лист, 2 горошины душистого перца, соль.

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, нарезать, обжарить в топленом масле. Добавить капусту, лавровый лист и душистый перец, влить бульон и тушить под крышкой на слабом огне 15 минут.

Затем лавровый лист и перец вынуть, добавить мясной фарш, посолить, охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в теплом месте, затем смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Беляши с мясным фаршем и зеленью

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 400 г свинины, 300 г говядины, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и базилика вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить зелень, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Жарить на сковороде в кипящем растительном масле, положив сначала начинкой вниз, а затем перевернув на другую сторону.

Беляши со свининой и рисом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 600 г жирной свинины, 2 луковицы, 2–3 столовые ложки отварного риса, 2 столовые ложки мясного бульона, 100 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить. В полученный фарш добавить рис и бульон, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Жарить на сковороде в кипящем растительном масле, положив сначала начинкой вниз, а затем перевернув на другую сторону.

Беляши с отварной телятиной и белыми грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г отварной телятины, 400 г белых грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Грибы промыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в сливочном масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить грибы и лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Жарить беляши на сковороде в кипящем растительном масле.

Беляши со свининой и кукурузой

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г свинины, 2 луковицы, 100 г консервированной кукурузы, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить консервированную кукурузу, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Жарить на сковороде в кипящем растительном масле, положив сначала начинкой вниз, а затем перевернув на другую сторону.

Беляши с мясом, грибами и пшенной кашей

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 600 г мяса, 2 луковицы, 100 г рассыпчатой пшенной каши, 100 г жареных грибов, 2 столовые ложки мясного бульона, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить.

В полученный фарш добавить пшенную кашу, жареные грибы и бульон, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Жарить на сковороде в кипящем растительном масле, положив сначала начинкой вниз, а затем перевернув на другую сторону.

Беляши с мясом, грибами и зеленым луком

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г отварного мяса, 400 г шампиньонов, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук и петрушку вымыть, нарезать. Грибы промыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить грибы, петрушку и лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Жарить беляши на сковороде в кипящем растительном масле.

Перемячи с бараниной

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 1 яйцо, 30 мл растительного масла, 500 г баранины, 200 г репчатого лука, 100 мл кефира, 4 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, воды, растительного масла, яйца, соли и сахара. Оставить его на 30 минут для расстойки, накрыв чистой салфеткой. Затем разделить его на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки.

Приготовить начинку. Баранину промыть, обсушить, нарубить острым ножом мелкими кусочками. Добавить в фарш очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, влить кефир, посолить и поперчить. Все ингредиенты тщательно перемешать. На середину каждой лепешки из теста выложить готовый мясной фарш и чуть примять. Края теста приподнять и собрать в сборку, оставляя посередине отверстие диаметром 1–1,5 см.

Оставить перемячи для расстойки на 15 минут, прикрыв салфеткой. Затем обжарить в полуфритюре сначала отверстием вниз, а когда подрумянятся, перевернуть.

Готовые перемячи переложить на блюдо.

Отдельно можно подать в пиалах или глубоких мисках горячий бульон, посыпанный промытой и измельченной зеленью кинзы и петрушки, и катык.

Беляши с мясом и петрушкой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 50 г сливочного масла, 500 г говядины, 200 г репчатого лука, 60 мл мясного бульона, 1 яйцо, 200–250 г жира, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, дрожжи развести в теплом молоке и затем вылить в муку. Добавить размягченное сливочное масло, соль и замесить тесто. Дать ему расстояться, затем скатать в жгут, разрезать на несколько равных кусочков. Оставить их на 3–5 минут, затем раскатать в лепешки.

Приготовить начинку. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Говядину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш мясной бульон, петрушку, яйцо, перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить беляши. Оставить их для расстойки на 20–30 минут, накрыв полотенцем. В глубокой чугунной сковороде разогреть жир, обжарить в нем беляши сначала с открытой стороны, потом перевернуть и обжарить с другой стороны, накрыв сковороду крышкой и убавив огонь.

Через 8-10 минут беляши будут готовы. Подавать к столу горячими.

Беляши с бульоном

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 350 г филе баранины, 250 г филе говядины, 150 г репчатого лука, 120 г сметаны, 1,5 л мясного бульона, 200 г жира, 1 яйцо, 5 г сахара, 2 г соды, 50 мл теплого молока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Смешать молоко, соль, сахар, сметану и яйцо, взбить. Затем в эту смесь при непрерывном помешивании всыпать пшеничную муку, добавить соду и замесить тесто. Оставить его на 20 минут для расстойки, потом раскатать в пласт толщиной 5 мм. Разделать пласт на круглые лепешки, слегка приподняв края кверху, собрав их сборками и защипнув. Заготовки из теста обжарить со всех сторон в жире (использовать 60 г).

Приготовить фарш. Баранину и говядину промыть, обсушить, пропустить дважды через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш 60 мл мясного бульона, черный молотый перец и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешать и слегка обжарить в жире (использовать 60 г).

Фарш выложить на заготовки из теста, положить их на противень, смазанный жиром (использовать 20 г), в отверстия влить оставшийся растопленный жир.

Поставить беляши в разогретый духовой шкаф на 10–15 минут.

Подавать к столу горячими. Отдельно подать горячий мясной бульон в пиалах с промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Беляши с чесноком

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 50 г сливочного масла, 250 г жирной свинины, 250 г говядины, 1 яйцо, 200 г репчатого лука, 10 г измельченного чеснока, 80 мл воды, 200 г жира, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое безопарное тесто из муки, дрожжей, молока и масла. Разделать его на лепешки.

Приготовить начинку. Свинину и говядину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком.

Добавить в фарш воду, яйцо, чеснок, черный молотый перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и выложить фарш на лепешки из теста. Края лепешек поднять и скрепить сборками, оставляя посередине отверстие величиной 1 см. Оставить беляши для расстойки на 20–30 минут, затем обжарить на сковороде в горячем жире с обеих сторон до готовности.

Беляши по-башкирски

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 150 мл молока, 80 г топленого масла, 1 яйцо, 250 г жирной баранины, 150 г репчатого лука, 350 г картофеля, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, молотый кардамон, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, молока, яйца, топленого масла и соли замесить сдобное пресное тесто. Оставить его на 20–30 минут в теплом месте, затем разделать на лепешки, немного оставить для шариков.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком. Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, отжать, смешать с мясным фаршем. Добавить перец, кардамон и соль, тщательно перемешать.

На середину каждой лепешки из теста выложить приготовленный фарш. Края лепешки защипнуть, собирая их вверху складочками, оставив в центре небольшое отверстие.

Это отверстие нужно прикрыть маленькими шариками из теста.

Выложить беляши на противень, смазанный маслом (использовать четверть), поставить в умеренно разогретый духовой шкаф.

Выпекать до готовности, периодически подливая в оставленные отверстия беляшей оставшееся растопленное сливочное масло.

Подавать к столу горячими, переложив на блюдо и посыпав промытой и измельченной зеленью укропа.

Беляши по-казахски из мяса сайгака

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 350 г мяса сайгака, 150 г баранины, 150 г репчатого лука, 100 мл мясного бульона, 10 г дрожжей, 200 г жира, 1 л кислого молока, 5 г сахара, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли замесить кислое тесто. Дать ему расстояться, затем раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сделать из пласта лепешки.

Приготовить фарш. Мясо сайгака и баранину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком.

Добавить в фарш черный и красный молотый перец, соль и перемешать. На середину каждой лепешки выложить фарш, края теста защипнуть, собрав сверху сборками и оставив небольшое отверстие диаметром 1 см. Беляши примять, придавая им немного плоскую форму.

Обжарить беляши на сковороде в разогретом жире. Сначала жарить со стороны с отверстием, затем, когда поджарятся до образования румяной корочки, перевернуть, влить в отверстия мясной бульон, налить в сковороду немного воды, накрыть крышкой и довести до готовности на слабом огне.

Перед подачей к столу переложить готовые беляши на блюдо. Отдельно подать кислое молоко, разлив его по стаканам.

Беляши с курицей и гречневой кашей

Ингредиенты

600 г сдобного дрожжевого теста, 300 г гречневой каши, 200 г вареного мяса курицы, 1 луковица, 5 столовых ложек сливочного масла, 3–4 столовые ложки сметаны, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле (1 столовая ложка).

Мясо курицы пропустить через мясорубку, добавить гречневую кашу, лук и оставшееся размягченное масло, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого начинку, защипнуть края, оставив середину открытой.

Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, дать расстояться в теплом месте. Затем смазать желтком, взбитым со сметаной, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Беляши с мясом гуся и пшеничной кашей

Ингредиенты

600 г сдобного дрожжевого теста, 300 г жареного мяса гуся, 300 г сваренной на воде пшеничной каши, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Мясо гуся пропустить через мясорубку, смешать с кашей.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки.

Положить на середину каждого немного начинки, защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, смазанный маргарином, оставить на 20 минут в теплом месте для расстойки. Затем смазать желтком, взбитым со сливками, поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать до готовности.

Беляши с куриными сердцами, картофелем и луком

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 300 г отварных куриных сердец, 400 г картофельного пюре, 2 столовые ложки топленого масла, 2 луковицы, 1 яичный желток, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в топленом масле. Куриные сердца пропустить через мясорубку, смешать с луком и картофельным пюре, посолить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, тонко раскатать, вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого начинку, защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить изделия на противень, смазанный растительным маслом, дать расстояться в теплом месте. Затем смазать желтком, взбитым со сметаной, поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности.

Ржаные беляши с картофелем, говядиной и салом

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста из ржаной муки, 250 г отварной говядины, 400 г картофельного пюре, 100 г копченого сала, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сало нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком, смешать с фаршем и картофельным пюре, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной около 1 см.

Вырезать выемкой кружки. Положить на середину каждого приготовленную начинку, защипнуть края, оставив середину свободной.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в течение 15 минут, после чего выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Беляши по-арабски

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 400 г мякоти баранины, 30 г соленого сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г тертого сыра, 50 мл растительного масла, 180 г жира, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить пресное тесто из муки, яйца, смешанного с водой, растительным маслом и солью. Оставить тесто для расстойки на 30–40 минут, накрыв чистым полотенцем. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, вырезать из него кружки диаметром 12 см.

Приготовить начинку. Баранину промыть, нарезать средними кусками и припустить до готовности в подсоленной кипящей воде с добавлением соленого сливочного масла. Вареное мясо мелко нарезать, смешать с очищенными и мелко нарубленными яйцами, добавить тертый сыр, молотый перец и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешать. Выложить начинку на каждый кружок из теста, собрать края, соединить их пальцами, оставив небольшое отверстие вверху. Поджарить беляши во фритюре до золотистого цвета. Потом откинуть на дуршлаг и дать маслу стечь.

Подавать беляши к столу горячими, переложив на блюдо.

Классические чебуреки

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 мл воды, 400 г баранины, 200 г репчатого лука, 100 г курдючного сала, 120 мл кефира, 180 мл растительного масла, 5 г сахара, молотый кардамон и имбирь, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Воду вскипятить с солью, сахаром и маслом (30 мл), немедленно засыпать в нее часть муки при непрерывном помешивании и замесить тесто. Когда оно немного остынет, добавить яйцо и перемешать. Постепенно всыпать оставшуюся муку и вымесить тесто однородной консистенции. Оно не должно липнуть к рукам, если же это происходит, то можно добавить еще немного муки. Затем тесто нужно накрыть чистым полотенцем и оставить в тепле на 1–2 часа. Пока тесто выстаивается, его нужно 1 раз примять.

Готовое тесто нарезать небольшими кусочками размером с мячик для настольного тенниса. Каждый кусочек раскатать в лепешку толщиной 1 мм и диаметром с блюдце или небольшую тарелку.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками и отбить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать и отбить толкушкой вместе с солью.

Смешать мясо и лук, добавить кефир, черный молотый перец, кардамон, имбирь, соль и тщательно перемешать. Кефир хорошо связывает сырой фарш и не дает ему растечься, а в готовом изделии он практически не чувствуется.

Приготовленный фарш выложить на лепешки, сверху положить по кусочку сала. Сложить лепешки пополам в форме полумесяца и края защипнуть руками, вилкой или специальной машинкой, не оставляя прорех или щелей. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде, жарить чебуреки с обеих сторон до образования золотисто-коричневого цвета. Подавать к столу в горячем виде, переложив на блюдо.

Чебуреки с мясом и сыром

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 250 г баранины,

250 г свинины, 250 г репчатого лука, 100 мл кефира, 5 г сахара, 5 г дрожжей, 100 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 150 г жира, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто. В глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи. Влить теплую воду, растительное масло, размешать и затем при непрерывном помешивании всыпать муку, вымесить тесто.

Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Затем накрыть его полотенцем, оставить при комнатной температуре на 50–60 минут. Готовое тесто разделать на кусочки и раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить фарш. Баранину и свинину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить кефир, черный молотый перец и соль, тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 минут. Можно при разделывании фарша добавить в него немного колотого льда. Приготовленный фарш выложить на одну сторону лепешки из теста, равномерно распределить по поверхности, накрыть другой стороной, края защипнуть.

На сковороде разогреть жир и жарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Переворачивать чебуреки лучше деревянной лопаткой, чтобы не проколоть тесто. Готовые чебуреки переложить на блюдо, смазать сливочным маслом и посыпать тертым сыром.

Чебуреки с мясом и грибами

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 50 г топленого масла, 150 г жира, 300 г говядины, 200 г свежих шампиньонов, 150 г репчатого лука, 80 мл растительного масла, 80 мл жирного мясного бульона, 5 г сахара, 10 г дрожжей, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто. В глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи. Влить теплое молоко и разогретое топленое масло, размешать и затем при непрерывном помешивании всыпать муку.

Вымесить тесто, накрыть его полотенцем, оставить при комнатной температуре на 50–60 минут. Готовое тесто разделать на кусочки и раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку.

Шампиньоны очистить, промыть, обсушить, нашинковать вместе с очищенным и вымытым репчатым луком.

Обжарить грибы и лук в растительном масле, затем дать остыть и соединить с мясом. Добавить мясной бульон, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 минут.

После этого выложить фарш на лепешки из теста, примять и свернуть лепешки пополам в форме полумесяца, расплющить, защипнуть края.

На сковороде разогреть жир и обжарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые чебуреки переложить на блюдо и подать к столу в горячем виде.

Чебуреки с индейкой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яичный желток, 5 г сахара, 350 г филе индейки, 100 г болгарского перца, 50 г перца чили, 100 г моркови, 40 мл лимонного сока, 200 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку в миску. Желток смешать с водой, добавить соль, сахар и размешать. Эту смесь влить в муку. Затем добавить растительное масло (60 мл) и замесить тесто.

Положить его в целлофановый пакет и оставить в холодильнике на 30–40 минут. Подготовленное тесто разделать на кусочки, из которых раскатать круглые лепешки для чебуреков.

Приготовить фарш. Филе индейки промыть, отварить до полуготовности, затем дать остыть и пропустить через мясорубку.

Добавить к фаршу очищенные, вымытые и мелко нарезанные болгарский перец и перец чили. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке, слегка отжать и положить в фарш. Влить сюда же лимонный сок, положить молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Выложить фарш на лепешки из теста, слепить плоские чебуреки, тщательно защипнув края. Жарить их во фритюре на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Готовые чебуреки переложить на тарелку и подать к столу горячими.

Чебуреки с говядиной, картофелем, морковью и болгарским перцем

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 400 г отварной говядины, 100 г вареного картофеля, 60 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корней сельдерея, 60 г болгарского перца, 1 яйцо, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 120 г жира, 5 горошин черного перца, 5 г натертого хрена, 80 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Замесить тесто. Для этого соль и сахар растворить в горячей воде, добавить растительное масло. Эту смесь влить в муку, замесить тесто, затем добавить яйцо и тщательно вымесить. Оставить тесто на разделочном столе, прикрыв полотенцем, на 30 минут. Затем разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Отварную говядину мелко нарубить, смешать с вареным картофелем, предварительно очищенным и размятым до состояния пюре. Добавить в фарш очищенные, вымытые и мелко нарубленные репчатый лук и болгарский перец. Морковь и корни сельдерея очистить, вымыть, натереть на терке, слегка отжать и положить в фарш. Добавить горошины черного перца, хрен, сметану и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешать, положить в пакет и убрать в холодильник на 20 минут.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца. Жарить их в разогретом жире до готовности. Подавать к столу горячими.

Чебуреки из телятины с чесноком и петрушкой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 500 г телятины, 150 г репчатого лука, 5 г измельченного чеснока, 100 мл кефира, 150 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку заварить подсоленной кипящей водой и замесить тесто. Оставить его на 20 минут для расстойки, затем разделать на лепешки.

Приготовить начинку. Телятину промыть, мелко нарезать, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш чеснок, кефир, молотый перец и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешать и убрать на холод на 20 минут.

Подготовленный фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, плотно защипнув края.

Обжарить чебуреки в горячем сливочном масле до образования золотисто-коричневой корочки с обеих сторон. Готовые чебуреки переложить на блюдо и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки. Подавать к столу горячими.

Чебуреки с мясом курицы

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 400 г филе курицы, 150 г сливочного масла, 50 г шпика, 100 г репчатого лука, 5 г измельченного чеснока, 50 г оливкового масла, 2 г молотой гвоздики, 1 измельченный лавровый лист, 1 г молотого кориандра, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, сахара, растительного масла и соли.

Приготовить фарш. Филе промыть, обсушить, нарубить небольшими кусочками. Пересыпать их солью, пряностями, добавить чеснок и припустить на слабом огне на растопленном измельченном шпике до полуготовности, затем размять до состояния пюре и дать остыть.

Добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в оливковом масле лук, все тщательно перемешать.

Фарш охладить и выложить на лепешки из теста. Слепить чебуреки и обжарить их в горячем сливочном масле до готовности.

Чебуреки с бараниной и гранатовым соком

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 5 г сахара, 1 яичный желток, 50 мл растительного масла, 500 г баранины, 150 г репчатого лука, 50 мл красного сухого вина, 50 г измельченного свежего имбиря, 100 мл гранатового сока, 150 г сливочного масла, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Замесить тесто. Смешать горячую воду с сахаром, солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда оно остынет, добавить яичный желток. Оставить тесто для расстойки на 40 минут, затем разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, залить вином и гранатовым соком, добавить имбирь и очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук.

Все перемешать и тушить на слабом огне под крышкой в течение 20–25 минут. Дать мясу остыть, затем размять его до состояния пюре и положить на 20 минут в холодильник.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца. Обжаривать их с обеих сторон в разогретом сливочном масле до образования румяной корочки.

Перед подачей к столу переложить чебуреки на блюдо.

Чебуреки с мясом кролика

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 500 г мяса кролика, 150 г зеленого лука, 150 г топленого масла, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку заварить подсоленной кипящей водой и замесить тесто.

Оставить его на 20 минут для расстойки, затем разделать на лепешки.

Приготовить начинку. Мясо кролика промыть, мелко нарезать, смешать с вымытым и нарезанным зеленым луком.

Добавить в фарш сметану, перец и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешать и убрать на холод на 20 минут.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, плотно защипнуть края.

Обжарить чебуреки в горячем топленом масле. Готовые чебуреки переложить на блюдо и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа.

Фаршированные овощи

Баклажаны, фаршированные свининой, рисом и помидорами

Ингредиенты

5-6 баклажанов, 300 г нежирной свинины, 2 моркови, 2 помидора, 100 г риса, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 10 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, 100 г тертого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать, пропустить через мясорубку.

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, вырезать из середины часть мякоти и мелко нарезать ее.

Помидоры вымыть, нарезать маленькими кубиками.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Рис варить до полуготовности, смешать с мясным фаршем, морковью, луком, мякотью баклажанов, помидорами и укропом и наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их и перевязать нитками.

Баклажаны выложить в смазанную растительным маслом глубокую форму, посолить, поперчить и поставить в разогретую до 140 ˚С духовку на 15 минут, затем посыпать сыром, разогреть духовку до 200 ˚С и запекать в течение 7-10 минут.

Баклажаны, фаршированные свининой и корейской морковью

Ингредиенты

5-6 баклажанов, 300 г нежирной свинины, 300 г корейской моркови, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 10 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать. Чеснок очистить, вымыть. Корейскую морковь мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть и измельчить.

Свинину промыть, нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить в фарш корейскую морковь и зелень, приправить перцем и солью.

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, вырезать из середины часть мякоти. Наполнить получившиеся лодочки приготовленной начинкой, выложить в смазанную растительным маслом глубокую форму, добавить немного воды и запекать в духовке до готовности. При подаче к столу полить баклажаны сметаной.

Баклажаны, фаршированные говядиной и зеленью

Ингредиенты

5-6 баклажанов, 300 г отварной говядины, 300 г отварного риса, 2 пучка зелени петрушки, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать, пропустить через мясорубку. Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Рис выложить в сковороду, добавить мясной фарш, лук, сливочное масло и жарить 2 минуты.

Добавить зелень петрушки и мякоть баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму, влить немного воды, посолить, добавить растительное масло, перец и томатную пасту, запекать в духовке или микроволновой печи до готовности.

Баклажаны, фаршированные говядиной и шампиньонами

Ингредиенты

5-6 баклажанов, 300 г отварной говядины, 400 г шампиньонов, 100 г отварного риса, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 100 мл сливок, 1 пучок зелени петрушки и базилика, молотый мускатный орех, красный и черный перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, отварить в подсоленной воде. Говядину нарезать, пропустить через мясорубку вместе с грибами. Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки и базилика вымыть.

Рис выложить в сковороду, добавить фарш, мякоть баклажанов, лук, сливочное масло и жарить в течение 1–2 минут, после чего приправить мускатным орехом, перцем и солью.

Наполнить приготовленной начинкой половинки баклажанов, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить растительное масло и сливки, запекать в духовке или микроволновой печи до готовности.

При подаче к столу полить баклажаны образовавшимся при запекании соусом и оформить веточками зелени.

Баклажаны, фаршированные бараниной

Ингредиенты

4 баклажана, 400 г баранины, 1 луковица, 50 г вареного риса, 100 мл томатного соуса, 100 г сметаны, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, лавровый лист, $^1/_4$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, нарубить. Баклажаны вымыть, разрезать на половинки, посолить, запечь в духовке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Вынуть из баклажанов часть мякоти, измельчить ее, перемешать с рисом, бараниной, луком и перцем. Наполнить приготовленной смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму с растительным маслом, влить томатный соус, смешанный со сметаной, добавить лавровый лист.

Запекать в духовке или микроволновой печи до готовности, при подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Баклажаны, фаршированные бараниной, под чесночным соусом

Ингредиенты

6 баклажанов, 550 г баранины, 2 луковицы, 100 г вареного риса, 20 мл растительного масла, 5–6 зубчиков чеснока, 60 г жира, 30 г муки, 15 мл столового уксуса, 1 пучок зелени укропа и петрушки, лавровый лист, $^1/_4$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с растопленным жиром. Посолить, добавить немного горячей воды, тушить 2–3 минуты. Затем добавить муку и готовить, помешивая, пока смесь не приобретет золотистый цвет. При постоянном помешивании добавить горячую воду (соус должен иметь консистенцию сметаны), довести до кипения, варить 5 минут. После этого добавить соль и уксус, перемешать, снова довести до кипения и снять с огня.

Баранину промыть, пропустить через мясорубку вместе с предварительно очищенным и вымытым луком. Баклажаны вымыть, разрезать на половинки, посолить, запечь в духовке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Вынуть из баклажанов часть мякоти, измельчить ее, перемешать с рисом, бараниной, луком и перцем. Наполнить приготовленной смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму с растительным маслом, влить немного воды, добавить перец и лавровый лист. Запекать в духовке или микроволновой печи до готовности, при подаче к столу полить чесночным соусом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Баклажаны, фаршированные мясом кролика

Ингредиенты

4 баклажана, 400 г вареного мяса кролика, 1 луковица, 50 г вареного риса, 100 мл томатного соуса, 100 г сметаны, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, лавровый лист, $^1/_4$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить. Баклажаны вымыть, разрезать на половинки, посолить, запечь в духовке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Вынуть из баклажанов часть мякоти, измельчить ее, перемешать с рисом, мелко нарезанным мясом кролика, луком и перцем. Наполнить приготовленной смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму с растительным маслом, влить томатный соус, смешанный со сметаной, добавить лавровый лист. Запекать в духовке или микроволновой печи до готовности, при подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Баклажаны, фаршированные курицей, с соусом ткемали

Ингредиенты

10 баклажанов, 500 г мяса курицы, 100 г риса, 2 луковицы, 500 г ткемали, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки сушеной зелени укропа, 3 чайные ложки кориандра, 2 чайные ложки сушеной мяты, 1,5 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса чеснок очистить, вымыть, измельчить. Ткемали перебрать, вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Положить ткемали в эмалированную емкость, залить небольшим количеством воды и варить до мягкости.

Отвар слить, ткемали протереть через сито и смешать с отваром. Варить смесь на слабом огне до загустения, периодически помешивая (готовый соус должен иметь консистенцию сметаны). За 4–5 минут до окончания варки добавить чеснок и пряности, посолить.

Баклажаны вымыть, разрезать пополам вдоль, удалить часть мякоти и нарубить ее.

Рис промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить мякоть баклажанов и рис, посолить, перемешать. Выложить половинки баклажанов в глубокую форму, влить немного воды, накрыть форму фольгой.

Запекать баклажаны в предварительно разогретой духовке до готовности, подать к столу с соусом ткемали.

Баклажаны, фаршированные курицей и грибами

Ингредиенты

5-6 баклажанов, 300 г филе курицы, 300 г вешенок, 100 г отварного риса, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 100 мл сливок, 1 пучок листьев салата, 1 пучок зелени петрушки и базилика, красный и черный перец, соль.

Способ приготовления

Вешенки промыть, мелко нарезать. Филе курицы промыть, нарезать, пропустить через мясорубку вместе с грибами. Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки и базилика вымыть.

Лук и грибы выложить на сковороду с растопленным сливочным маслом, жарить 1–2 минуты, затем добавить фарш и мякоть баклажанов, жарить 5–7 минут, смешать с рисом, приправить перцем и солью.

Наполнить приготовленной начинкой половинки баклажанов, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить растительное масло и сливки, запекать в духовке или микроволновой печи до готовности.

При подаче к столу полить баклажаны образовавшимся при запекании соусом и оформить веточками зелени.

Кабачки, фаршированные говядиной и солеными огурцами

Ингредиенты

2 кабачка, 500 г говядины, 100 г риса, 2–3 соленых огурца, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать поперек кусками толщиной 6–8 см, вырезать часть мякоти, чтобы получились корзиночки.

Рис промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть. Огурцы нарезать маленькими кубиками. Говядину промыть, нарезать, пропустить через мясорубку.

Лук и огурцы выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 1–2 минуты, затем добавить мясной фарш, посолить, поперчить, жарить 7 минут, периодически перемешивая. Затем добавить укроп, петрушку и рис, посолить, поперчить, перемешать.

Наполнить приготовленной начинкой корзиночки из кабачков, выложить в глубокую форму, влить немного воды и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. При подаче к столу полить сметаной и украсить веточками зелени.

Кабачки, фаршированные печенью и морковью

Ингредиенты

2 кабачка, 500 г говяжьей печени, 100 г риса, 2–3 моркови, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать поперек кусками толщиной 6–8 см, вырезать часть мякоти, чтобы получились небольшие корзиночки.

Рис промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Печень промыть, крупно нарезать, варить в подсоленной воде до полуготовности, затем пропустить через мясорубку.

Лук и морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 1–2 минуты, затем добавить фарш из печени, посолить, поперчить, жарить еще 3–4 минуты, периодически перемешивая. Затем добавить рис и зелень, посолить, поперчить, перемешать.

Наполнить приготовленной начинкой корзиночки из кабачков, выложить в глубокую форму, влить немного воды и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. При подаче к столу полить сметаной и украсить веточками зелени.

Кабачки, фаршированные курицей и кукурузой

Ингредиенты

2 кабачка, 500 г белого мяса курицы, 100 г риса, 2–3 моркови, 100 г консервированной кукурузы, 2 помидора, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 2 луковицы, 1 пучок зелени базилика и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать поперек кусками толщиной 6–8 см, вырезать часть мякоти, чтобы получились корзиночки.

Рис промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Зелень базилика и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Помидоры вымыть, нарезать дольками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Мясо курицы промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку.

Лук и морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 1–2 минуты, затем добавить фарш из курицы, посолить, поперчить, жарить еще 3–4 минуты, периодически перемешивая. Затем добавить зелень, консервированную кукурузу и рис, посолить, поперчить, перемешать.

Наполнить приготовленной начинкой корзиночки из кабачков, выложить в глубокую форму, влить немного воды и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. При подаче к столу полить сметаной, оформить дольками помидоров и оставшимися веточками зелени.

Кабачки, фаршированные курицей и грибами

Ингредиенты

2 кабачка, 500 г белого мяса курицы, 300 г шампиньонов, 100 г риса, 2 помидора, 100 мл сливок, 50 мл растительного масла, 2 луковицы, 1 пучок зелени базилика и петрушки, 1 пучок салата, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать поперек кусками толщиной 6–8 см, вырезать часть мякоти, чтобы получились корзиночки.

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Рис промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень базилика и петрушки вымыть, нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть. Мясо курицы промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку.

Лук и шампиньоны выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 1–2 минуты, затем добавить фарш из курицы, посолить, поперчить, жарить еще 34 минуты, периодически перемешивая. Затем добавить зелень и рис, посолить, поперчить, перемешать.

Наполнить приготовленной начинкой корзиночки из кабачков, выложить в глубокую форму, полить сливками и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить на блюдо, выстланное листьями салата, оформить кружочками помидоров и оставшимися веточками зелени.

Свекла, фаршированная свининой и яблоками

Ингредиенты

4 свеклы, 200 г отварной свинины, 6 небольших яблок, 4 столовые ложки вареного риса, 3 столовые ложки сливочного масла, 50 г изюма без косточек, 4 столовые ложки натурального несладкого йогурта, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать, пропустить через мясорубку. Свеклу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и ложкой удалить часть мякоти. Яблоки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, смешать с предварительно промытым изюмом, свининой, рисом, сливочным маслом, солью и наполнить этой смесью свеклу.

Фаршированную свеклу выложить в посыпанную панировочными сухарями форму, запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5–7 минут.

При подаче к столу полить свеклу йогуртом и посыпать зеленью петрушки.

Свекла, фаршированная свининой и грибами

Ингредиенты

4 свеклы, 250 г вареной свинины, 300 г жареных грибов, 4 столовые ложки вареного риса, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину пропустить через мясорубку. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить

(несколько веточек отложить для украшения). Свеклу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и ложкой удалить часть мякоти. Мясной фарш смешать с жареными грибами, зеленью и рисом, посолить, поперчить и наполнить этой смесью свеклу.

Фаршированную свеклу выложить в форму, полить растопленным сливочным маслом, запекать в духовке или микроволновой печи до готовности. При подаче к столу полить свеклу сметаной и украсить оставшимися веточками зелени.

Свекла, фаршированная ливером и луком

Ингредиенты

4 свеклы, 150 г отварной печени, 200 г отварного легкого, 2 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Печень и легкое нарезать, пропустить через мясорубку. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в сливочном масле. Свеклу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и ложкой удалить часть мякоти. Фарш смешать с луком и зеленью, посолить, поперчить и наполнить этой смесью свеклу.

Фаршированную свеклу выложить в форму, запекать в духовке или микроволновой печи до готовности. При подаче к столу полить сметаной и украсить оставшимися веточками зелени.

Свекла, фаршированная куриными потрошками, под чесночным соусом

Ингредиенты

4 свеклы, 150 г отварной куриной печени, 100 г вареных куриных сердец, 100 г вареных куриных желудков, 2 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка кетчупа, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Куриные потрошка мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в сливочном масле. Свеклу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и ложкой удалить часть мякоти. Фарш смешать с луком, посолить, поперчить и наполнить этой смесью свеклу.

Для приготовления соуса чеснок очистить, вымыть, растолочь, смешать с зеленью, майонезом и кетчупом.

Фаршированную свеклу выложить в форму, запекать в духовке или микроволновой печи до готовности. При подаче к столу полить приготовленным соусом и украсить оставшимися веточками зелени.

Помидоры, фаршированные бараниной и зеленым горошком

Ингредиенты

400 г баранины, 100 г риса, 8 помидоров, 1 яйцо, 150 г свежего или замороженного зеленого горошка, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа, пропустить через мясорубку. Бульон процедить.

Рис сварить в подсоленной воде, остудить, смешать с мясным фаршем, горошком, панировочными сухарями, яйцом, перцем и солью. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, полить растопленным сливочным маслом, выложить в форму, добавить немного бульона из баранины и запекать в разогретой духовке до готовности.

При подаче к столу посыпать сыром, зеленью укропа и петрушки.

Помидоры, фаршированные бараниной, рисом и кукурузой

Ингредиенты

8 крупных помидоров, 400 г вареной баранины, 100 г риса, 100 г консервированной кукурузы, 100 г сметаны, 50 г сыра, 1 луковица, 100 мл куриного бульона, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину нарезать, пропустить через мясорубку. Рис промыть, отварить в подсоленной воде. Сыр натереть на крупной терке. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть семена и часть мякоти. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить мясной фарш, кукурузу, рис и кинзу, посолить, поперчить, перемешать.

Наполнить приготовленной начинкой помидоры, выложить их в форму для запекания, посыпать сыром и влить бульон. Запекать в духовке или микроволновой печи до готовности, при подаче к столу полить сметаной.

Помидоры, фаршированные бараниной и кинзой

Ингредиенты

6-7 крупных помидоров, 400 г баранины, 2 пучка зелени кинзы, 2 зубчика чеснока, 100 г вареного риса, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баранину промыть, отварить в подсоленной воде. Чеснок очистить, вымыть. Зелень кинзы вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Для приготовления начинки баранину пропустить через мясорубку вместе с чесноком, добавить рис и кинзу, посолить, поперчить, перемешать.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, выложить в форму, добавить немного воды и запекать в разогретой духовке до готовности.

При подаче к столу украсить помидоры оставшимися веточками зелени.

Помидоры, фаршированные свининой и луком-пореем

Ингредиенты

6-7 крупных помидоров, 400 г отварной свинины, 100 г риса, 1 стебель лука-порея, 100 г майонеза, 1 пучок зелени базилика, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук-порей вымыть, мелко нарезать белую часть. Зелень базилика вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Свинину пропустить через мясорубку, добавить рис, базилик и лук-порей, посолить и поперчить.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, выложить в форму, добавить немного воды и запекать в духовке или микроволновой печи до готовности.

При подаче к столу полить помидоры майонезом и украсить листиками базилика.

Помидоры, фаршированные свининой и морковью

Ингредиенты

6-7 крупных помидоров, 350 г свинины, 1 луковица, 3 моркови, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с предварительно очищенным и вымытым луком. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления начинки морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 2–3 минуты, затем добавить мясной фарш, посолить, поперчить и жарить 2–3 минуты, периодически перемешивая.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, выложить в форму, добавить немного воды и запекать в разогретой духовке до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Помидоры, фаршированные свининой и гречневой кашей

Ингредиенты

6 крупных помидоров, 200 г вареной свинины, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 100 г гречневой крупы, 1 пучок зелени петрушки, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, сварить на воде рассыпчатую кашу. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, жарить на сковороде в сливочном масле до готовности. Зелень петрушки вымыть, нарезать.

Для приготовления начинки свинину пропустить через мясорубку, добавить гречневую кашу и лук, посолить, поперчить.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать начинкой, выложить в форму, добавить немного воды, полить сметаной и запекать в разогретой духовке до готовности. При подаче к столу посыпать помидоры зеленью петрушки.

Помидоры, фаршированные курицей, с греческим соусом

Ингредиенты

6-7 крупных помидоров, 350 г белого мяса курицы, 100 г вареного риса, 1 луковица, 1 пучок зеленого салата, 200 мл оливкового масла холодного отжима, 100 г ядер миндаля, 1 головка чеснока, 40 мл белого винного уксуса, 1 ломтик белого хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с предварительно очищенным и вымытым луком, добавить рис, поперчить, посолить, перемешать. Листья салата вымыть, обсушить.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, выложить в форму, добавить немного воды и запекать в разогретой духовке до готовности.

Для приготовления соуса миндаль обдать кипятком, очистить от кожицы, подсушить.

С хлеба срезать корочку, замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды, отжать.

Чеснок очистить, вымыть, растолочь с солью в ступке.

Добавить миндаль и толочь до тех пор, пока не образуется однородная масса. Добавить хлеб, перемешать. В полученную массу при постоянном помешивании влить оливковое масло и уксус, при необходимости добавить еще соли.

Готовые помидоры выложить на блюдо, выстланное листьями салата, отдельно подать соус.

Помидоры, фаршированные курицей и каперсами

Ингредиенты

6 крупных помидоров, 300 г отварного мяса курицы, 1 луковица-шалот, 50 г каперсов, 100 мл сливок, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук-шалот очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Каперсы нарубить, сыр натереть на мелкой терке.

Для приотовления начинки мясо курицы мелко нарубить или пропустить через мясорубку, добавить лук-шалот, каперсы, зелень и сливки, посолить, поперчить, перемешать.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, выложить в форму, посыпать сыром и запекать в разогретой духовке до готовности. При подаче к столу украсить помидоры оставшимися веточками зелени.

Помидоры, фаршированные курицей и орехами

Ингредиенты

8 крупных помидоров, 350 г отварного мяса курицы, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г вареного риса, 100 г сметаны, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Орехи подсушить в духовке и нарубить. Мясо курицы пропустить через мясорубку, добавить рис, орехи, зелень и сметану, посолить, поперчить, перемешать.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, выложить в форму, добавить немного воды и запекать в разогретой духовке до готовности.

При подаче к столу украсить оставшимися веточками зелени.

Помидоры, фаршированные индейкой, с франкфуртским соусом

Ингредиенты

8 крупных помидоров, 400 г вареного мяса индейки, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 100 г вареного риса, 2 яйца, 180 мл растительного масла, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 50 г творога, 40 мл лимонного сока, по 1 пучку зеленого лука, зелени петрушки, эстрагона, базилика и бораго, 10 г сахара, белый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, нарезать, спассеровать в сливочном масле, добавить рис и мелко нарубленное или пропущенное через мясорубку мясо индейки, посолить и поперчить.

Для приготовления соуса зеленый лук и пряную зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с растительным маслом и лимонным соком. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить.

Майонез соединить с творогом и сметаной, добавить 125 мл горячей кипяченой воды и взбивать в блендере до получения однородной массы. Затем добавить яйца, смесь зелени и масла, сахар, перец и соль, перемешать.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, выложить в форму, добавить немного воды и запекать в разогретой духовке до готовности.

Выложить помидоры на блюдо, подать к столу с соусом.

Болгарский перец, фаршированный свининой, грибами и луком

Ингредиенты

10 стручков болгарского перца, 300 г свинины, 300 г вешенок, 2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, пропустить через мясорубку. Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы мелко нарезать, припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Грибы перемешать с мясным фаршем и луком, посолить, наполнить этой смесью стручки перца, выложить их в форму, добавить масло, залить небольшим количеством воды, добавить сметану и кетчуп, поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 минут.

Готовый перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и посыпать зеленью.

Болгарский перец, фаршированный печенью, рисом и кукурузой

Ингредиенты

10 стручков болгарского перца, 250 г вареной свиной печени, 100 г риса, 100 г консервированной кукурузы, 2 моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, лавровый лист, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени базилика, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень базилика вымыть, нарубить.

Свиную печень нарезать, пропустить через мясорубку. Рис промыть, замочить на 10 минут в холодной воде, затем перемешать с печенью, кукурузой, луком и морковью, посолить, нафаршировать этой смесью стручки перца. Выложить перец в глубокую форму, добавить растительное масло, влить немного воды, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту, лавровый лист и запекать до готовности при температуре 150 ˚С.

Выложить перец на блюдо, посыпать базиликом и подать к столу.

Болгарский перец со свининой и орехами

Ингредиенты

10-12 стручков болгарского перца, 250 г свинины, 200 мл мацони, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 200 мл овощного бульона, 100 г риса, 2 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 стручок красного острого перца, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Болгарский перец вымыть, удалить семена.

Острый перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Рис промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито. Смешать фарш, рис, острый перец, орехи, лук, полученной начинкой наполнить перец.

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. На дно формы положить овощи, на них – фаршированный перец. Добавить бульон и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Готовый перец выложить на блюдо, полить мацони, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Болгарский перец, фаршированный говядиной, капустой и грибами

Ингредиенты

10-12 стручков болгарского перца, 350 г говядины, 300 г капусты, 100 г маринованных шампиньонов, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 5 зубчиков чеснока, 300 мл грибного бульона, 3 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, приправа для овощей, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать, пропустить через мясорубку. Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с солью. Корень петрушки и корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Перец вымыть, срезать плодоножки, удалить семена. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Грибы нарезать небольшими кусочками. Капусту, грибы, коренья, зелень петрушки смешать и оставить на 1–2 часа, затем добавить мясной фарш, перемешать.

Нафаршировать перец приготовленной смесью, уложить в глубокую форму, влить бульон и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 30 минут. Добавить сметану, чеснок, перец, приправу и запекать еще 20–25 минут.

Готовый перец выложить на блюдо, полить образовавшимся при запекании соусом и посыпать укропом.

Болгарский перец, фаршированный мясом, морковью и кукурузой

Ингредиенты

10-12 стручков болгарского перца, 350 г свинины, 200 г говядины, 2 моркови, 100 г консервированной кукурузы, 100 г отварного коричневого риса, 50 г сливочного масла, 100 мл острого томатного соуса, 2 столовые ложки рубленого базилика, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

Мясной фарш перемешать с рисом, кукурузой и морковью, посолить, наполнить смесью стручки перца, выложить их в смазанную сливочным маслом глубокую форму, влить немного воды, запекать в микроволновой печи или духовке до готовности. При подаче к столу полить перец томатным соусом и посыпать базиликом.

Болгарский перец, фаршированный мясом и шампиньонами

Ингредиенты

12-15 стручков болгарского перца, 550 г мясного фарша, 500 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г отварного риса, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы перебрать, промыть, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Грибы перемешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета, затем добавить мясной фарш, посолить, влить немного воды, тушить до готовности, остудить, смешать с рисом и наполнить этой смесью стручки перца.

Выложить перец в глубокую форму, добавить смесь сметаны и майонеза, влить немного воды, запекать в микроволновой печи при мощности 100 % в течение 2 минут. При подаче к столу посыпать укропом.

Болгарский перец, фаршированный мясом кролика и грибами

Ингредиенты

8-10 стручков болгарского перца, 400 г мяса кролика, 150 г шампиньонов, 50 г риса, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки.

Лук очистить и крупно нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек оставить для украшения). Шампиньоны промыть.

Мясо кролика промыть, пропустить через мясорубку вместе с шампиньонами и луком, перемешать с рисом и зеленью, посолить. Нафаршировать полученной смесью перец, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить сливочное масло и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту и готовить при температуре 160 ˚С еще 10 минут. При подаче к столу украсить оставшимися веточками зелени.

Картофель, фаршированный мясом, жареными грибами и зеленью

Ингредиенты

8-10 клубней картофеля, 300 г вареной говядины, 150 г жареных шампиньонов, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 50 г майонеза, 50 г панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Зелень петрушки и укропа очистить, вымыть. Картофель вымыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, очистить, разрезать на половинки, вырезать ножом углубления. Зелень вымыть, нарубить.

Говядину, грибы, лук пропустить через мясорубку, добавить половину зелени, посолить и поперчить.

Наполнить приготовленной смесью половинки картофеля, выложить их в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, запекать в микроволновой печи или духовке до готовности. При подаче к столу полить майонезом и посыпать оставшейся зеленью.

Картофель, фаршированный бараниной

Ингредиенты

8-10 клубней картофеля, 400 г вареной баранины, 2–3 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 200 мл овощного бульона, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г молотых пшеничных сухарей, 1 пучок зелени укропа, молотый мускатный орех, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Зелень петрушки и укропа очистить, вымыть. Картофель вымыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, очистить, разрезать на половинки, вырезать ножом углубления. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Лук очистить, вымыть, спассеровать в сливочном масле. Баранину пропустить через мясорубку, добавить лук и часть зелени, посолить и поперчить. Наполнить приготовленной смесью половинки картофеля, выложить их в форму, добавить немного воды и запекать в духовке до готовности.

Для приготовления соуса сливки смешать с овощным бульоном, добавить сахар и сливочное масло, довести до кипения. В полученную смесь при постоянном помешивании всыпать предварительно просеянные сухари, довести до кипения и снять с огня. В готовый соус добавить мускатный орех и соль по вкусу, перемешать.

При подаче к столу картофель полить соусом и посыпать оставшейся зеленью.

Картофель, фаршированный мясом и солеными огурцами

Ингредиенты

8-10 клубней картофеля, 300 г вареной говядины, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Зелень петрушки и укропа очистить, вымыть. Картофель вымыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, очистить, разрезать на половинки, вырезать ножом углубления. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Говядину и лук пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные соленые огурцы и часть зелени, посолить и поперчить. Наполнить приготовленной смесью половинки картофеля, выложить их в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, запекать в духовке до готовности. При подаче к столу полить сметаной и посыпать оставшейся зеленью.

Картофель, фаршированный печенью

Ингредиенты

8-10 клубней картофеля, 400 г вареной говяжьей печени, 2–3 луковицы, 20 мл оливкового масла, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 500 г помидоров, 250 г болгарского перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Зелень петрушки и укропа очистить, вымыть. Картофель вымыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, очистить, разрезать на половинки, вырезать ножом углубления. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Лук очистить, вымыть, спассеровать в оливковом масле. Печень пропустить через мясорубку, добавить сметану, лук и часть зелени, посолить и поперчить. Наполнить приготовленной смесью половинки картофеля, выложить их в форму, добавить немного воды и запекать в духовке до готовности.

Для приготовления соуса помидоры вымыть, крупно нарезать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито.

Чеснок и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Жарить болгарский перец, лук и чеснок на сковороде в сливочном масле 5 минут, соединить полученную смесь с томатным пюре, добавить сахар и соль, варить на слабом огне 10 минут, процедить и охладить.

Готовый картофель выложить на блюдо, полить соусом, посыпать оставшейся зеленью.

Вклейка

Котлеты из говядины с томатным соусом

Котлеты из говядины в панировке

Котлеты из телятины в соусе

Котлеты из баранины с рисом

Тефтели из говядины

Фрикадельки из курицы

Фрикадельки из свинины с сыром

Зразы из говядины с соусом

Баклажаны с рубленой курицей

Баклажаны с рубленой говядиной

Голубцы из савойской капусты с говядиной

Голубцы из белокочанной капусты со свининой

Голубцы с бараниной, тушенные в соусе

Голубцы с курицей

Болгарский перец, фаршированный телятиной и грибами

Болгарский перец, фаршированный курицей